ゆっくりめぐれる時期到来! 京都と奈良はわずか1時間! この秋は一緒にめぐるが正解です。

Discover Japan

2020 November 11
2020年11月号(毎月6日発売)
10月6日発売／第2巻第11号／通巻19号

京都の
持ち帰れる
名店の味8選
+
奈良で
10の"はじまり"
を買う

あたらしい京都の定番か、




◎この秋、新しい京都に会いに行く。京都市京セラ美術館／ Ace Hotel Kyoto ／ K36 The Bar & Rooftop ／ The House of KI NO BI ◎特別エッセイ『京都のいまを楽しむ』作家・柏井壽◎名店の味をお持ち帰り◎この秋、京都はテーマ別に泊まりたい。◎なぜ京都は1000年もの間、都であり続けたのか……




奈良のはじまりをめぐる旅か。

◎「奈良のたからものをめぐる」くるみの木 石村由起子さん／「はじまりをめぐる大和2日間の旅」清澄の里 粟 三浦雅之さん／「ものづくりの宝庫・奈良へ」中川政七商店 中川政七さん／「酒から奈良の風土に触れる」今西酒造 今西将之さん◎奈良は"世界遺産"をテーマに泊まりたい。◎奈良から日本文明は誕生した!……

Discover Japan

●デジタル版には、表紙画像や目次に掲載している記事、画像、広告、付録が含まれない場合があります。
●掲載情報は原則として奥付に表記している発行時のものです。

以上をご理解の上、ご利用ください。

Topics 01

New Open

アート・建築好き必見 那須のリゾート グランドオープン



那須高原山麓に佇むブティックリゾート「アートビオトープ」。2018年に敷地内にできた建築家・石上純也氏が手掛けた作品『水庭（みずにわ）』に加え、新たに建築家・坂茂氏設計のスイートヴィラと、レストランμ（ミュー）が加わり、10月2日（金）にグランドオープンした。美しい渓流も間近に望めるヴィラは温かみのある空間で、全客室に設置された現代工芸や本を紹介する小さな展示空間「燦架（さんか）」も見どころ。レストランは『水庭』を望みながら食事ができる開放的な空間が特徴で、地元栃木産食材を中心としたコース料理が味わえる。那須の自然の中で、森と芸術が織りなすアーティスティックな滞在を体験してみては。





1）スイートヴィラはゆるかな傾斜をもつ土地の形状を生かして配置。2）レストランはランチ、ディナーともに水庭自由散策が含まれたコースのみ。3）テラスに張り出すように設計されたバスルーム

Data

アートビオトープ

住所：栃木県那須郡那須町高久乙道上2294-5（スイートヴィラ）　Tel：0287-74-3300（代表）
スイートヴィラ客室数：14棟15室　料金：1泊5万8080円〜（税・サ込）
レストランμ　Tel：0287-74-3200（10:00〜20:00）　営業時間：ランチ12:00〜13:30、ディナー18:00〜20:00 ※前日までに事前予約制　www.artbiotop.jp

ディスカバー・ジャパンは毎月6日発売です

東京から金沢へ 日本海側初の 国立美術館が誕生



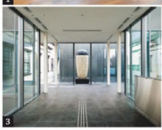




photo: Takumi Ota

1）2階の多目的室は、移築された国登録有形文化財建造物「旧陸軍金沢偕行社」。2）今回の移築改修に伴い判明した、建築当時の色を再現している外観。3）エントランスから見える中庭にある作品は金子 潤『Untitled（13-09-04）, 2013年』

日本で唯一の国立で工芸を専門とする美術館、東京国立近代美術館工芸館が、国の地方創生施策の一環として、石川県金沢市へ移転し、通称・国立工芸館として10月25日（日）に開館する。移転後は、工芸振興のナショナルセンターとして、重要無形文化財保持者（人間国宝）や日本芸術院会員の作品約1400点をはじめ、現工芸館が所蔵する日本の工芸の歴史を語る上で欠かせない美術工芸作品約1900点が移転され、大きく3つの展示スペースにて、鑑賞できる。金沢市の歴史的建造物や文化施設が集まる「兼六園周辺文化の森」に位置するので、周辺の施設と合わせて町歩きを楽しむのもおすすめだ。

Data

国立工芸館（東京国立近代美術館工芸館）

住所：石川県金沢市出羽町3-2　Tel：050-5541-8600（ハローダイヤル）
開館時間：9:30〜17:30（最終入館17:00）　休館日：月曜（祝日の場合は翌日休）、展示替え期間、年末年始　料金：展覧会によって異なる　www.momat.go.jp/cg
※現在来館日時指定、定員制を導入。詳細はウェブにて確認ください

Discover Japan

Topics 02

New Products

神社でデビュー 持ち帰れるアート

八百万の神さまの「つかい」をモチーフにした、ちょっと不思議なアートが誕生する。その名も「KAMIZU」（かみづ）。あらゆるものに神が宿るとし、感謝の心を見出す日本の伝統的な精神性を、現代的な感覚に昇華させて発信するアート活動を行っていく。第1弾は、気軽に身につけたり持ち歩けるアートグッズを製作。10月8日より、京都の上賀茂神社、貴船神社、平安神宮、松尾大社の4社の境内で入手できる。



Data

KAMIZU

価格：1.ボディミスト2000円（全7種）
2.消しゴム400円（全6種）
3.こねがいシール500円（全7種）
4.あぶらとり紙500円（全6種）
5.エコバッグ2200円（全6種）
※10月末発売予定
6.コードネックレス1800円
7.コードブレスレット1800円
問：KAMIZU　info@kamizu.com
kamizu.com

ディスカバー・ジャパンは毎月6日発売です





サステイナブルな伝統包装材

脱プラスチック、サステイナブルと盛んに叫ばれる昨今。木を薄く削り、乾燥させてつくられる日本の伝統的な経木（きょうぎ）を現代によみがえらせた「Shiki」は、脱プラをはじめとした環境問題解決への可能性を感じる“古くて新しい”包装材だ。木そのままの香りや美しさ、温もりとともにあれこれ使い方を考える楽しさが、森を守ることにつながるのもうれしい。

Data

信州経木Shiki

価格：20枚入り Short 528円、Long 715円／
50枚入り Short 1023円、Long 1375円
サイズ：H240×W150㎜（Short)、H480×W150㎜（Long)
問：やまとわ　Tel：0265-78-2121　https://shinshukyougi.jp

　文＝八木美貴　text: Miki Yagi

Discover Japan

Topics 03

New Fashion



着物のようにまとう羽織コート

通常は、起毛と縮絨を施すメルトン素材を、あえて加工せずにウールそのままのタッチを生かした生機仕上げの風合いが特徴。着物のような羽織コートは、襟を大きく表に返して着たり、見返し付きの袖をまくっても着用できる。ゆったりしたサイズ感なので、冬のアウターとしてレイヤードするのも楽しい。

VISVIM

Size：1, 2, 3, 4, 5　Material：Wool72%, Linen28%　Color：Black, Navy, Gray
Price：27万7200円　問：F.I.L. TOKYO　Tel：03-5725-9568

ディスカバー・ジャパンは毎月6日発売です



京都ブランドの心地いいシャツ

京都発の日本ブランド「レインメーカー」から、Vネックシャツが登場。シルクサテン生地を使ったこちらは、独特のハリ感と光沢が持ち味。特にノーカラージャケットと相性がよく、ジャケット姿でのすっきりとした美しい首回りを演出してくれる。いまの時期なら、気持ちのよい室内着として重宝すること間違いなし。

RAINMAKER

Size：3（44）, 4（46）, 5（48）
Material：Silk　Color：White
Price：3万8280円
問：レインメーカー
Tel：075-708-2280

日本の美意識が凝縮した新作

京都で着物づくりに取り組んできた池内友禅が手掛ける新ブランド「SOMEA」。新潟県産のシルクを用いてひとつずつ職人が手描きで描いた文様は、2本の波状の曲線が向かい合い、つなぎ繰り返されている「重ね立涌（たてわく）」と呼ばれるもの。ファスナー付きのマルチカードホルダーは、キャッシュレス時代のいまこそ手に入れたい。

SOMEA×URBAN RESEARCH

Size：W120×H75㎜　Material：Leather, Silk
Color：Ginkgo, Sappan　Price：1万1000円
問：アーバンリサーチ KYOTO　Tel：075-255-3808



文＝菅野茂雄　写真＝伊藤大作　スタイリスト＝杉浦 優　text: Shigeo Kanno　photo: Daisaku Ito　stylist: Yu Sugiura

Discover Japan

Topics 04

Exhibition

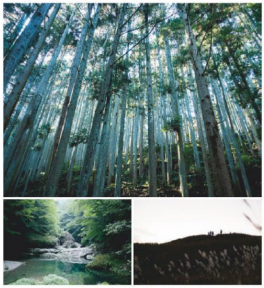
奥大和を“歩く”芸術祭

奈良県の南部・東部エリア、通称「奥大和」で初の芸術祭が開催される。プロデューサーを務めるのは、ライゾマティクス・アーキテクチャーを率いる齋藤精一氏。世界遺産「大峯奥駈道」のはじまりの地「吉野町」、山岳修験道の根本道場として栄えた「天川村」、ススキの絶景で知られる高原地「曽爾村」の3会場で、参加者は3～5時間かけて自身の足で作品をめぐる。自然の中で何を発見できるだろうか？

Data

MIND TRAIL
奥大和 心のなかの美術館

会期：～11月15日（日）
会場：奈良県吉野町（よしのちょう）、天川村（てんかわむら）、曽爾村（そにむら）
料金：無料　問：奈良県 奥大和移住・交流推進室　Tel：0744-48-3016
（月～金曜8:30～17:15）
https://mindtrail.okuyamato.jp



上から時計回りに、
吉野町、曽爾村、天川村の会場風景。（撮影：西岡 潔）

目利きも夢中！ 民画・大津絵の魅力



『鬼の行水』日本民藝館蔵

柳宗悦が「民画」の代表として広く紹介したことで知られる「大津絵」。江戸時代に東海道の宿場・大津周辺で土産物として流通し、「鬼」や「藤娘」などわかりやすいモチーフをおかしみのあるタッチで描き出す点に特徴がある。本展では、柳や洋画家・浅井忠など、日本の美術史上でも重要な役割を果たす熱心なコレクターたちの視点を通して、これまで資料としてみなされてきた大津絵の美術的価値を再考する。バーナード・リーチによる軸先など、コレクターが凝りに凝った表具にも注目したい。

Data

もうひとつの江戸絵画 大津絵

会期：～11月8日（日）　会場：東京ステーションギャラリー
住所：東京都千代田区丸の内1-9-1
時間：10:00～18:00（金曜は～20:00）
※入館は閉館の30分前まで　休館日：月曜
（11月2日は開館）　料金：一般1200円、大高生1000円、中学生以下無料（来館前に日時指定のローソンチケット要購入。
https://l-tike.com/event/otsu-e2020ex/
Tel：03-3212-2485　www.ejrcf.or.jp/gallery

ジェンダーはどこから生まれた?

歴史に表立っては出てこなかった女性の姿に焦点を当てた展示が開催中だ。人々を男女に二分し、異なる役割を定める制度は、律令国家の成立とともにその原型がつくられたという。本展では、古代から中世・近世そして現代へと至るジェンダーの歴史を、280点以上ｓの資料からひも解く。私たちの中に無意識に在るジェンダーから歴史を見れば、新たな視点が得られるはず。



右）重要文化財 高橋由一画「美人（花魁）」油彩　1872(明治5)年　東京藝術大学蔵
左）重要文化財 柄杓を持つ女性埴輪 栃木県甲塚古墳出土 6世紀後半 下野市教育委員会蔵

Data

性差（ジェンダー）の日本史

会期：～12月6日（日）
会場：国立歴史民俗博物館
時間：9:30～16:30
（入館～16:00）※開館日・開館時間は変更の場合あり
休館日：月曜（祝日の場合は翌日休）
料金：一般1000円、大学生500円、高校生以下無料
www.rekihaku.ac.jp

　文=中森葉月　text: Hazuki Nakamori

Discover Japan

Regular Features

※掲載されている価格は、特に表記がない場合、すべて2020年10月6日時点での税込価格です（軽減税率を含む）。
※宿泊料金は、基本的に1室1泊2名利用の場合の1名分を表記しています。

連載

隈研吾が暮らす神宮の杜

第十八回　ONE表参道

整然と立ち並ぶケヤキの並木が美しい表参道。「そのケヤキが並ぶ間隔のリズムを、外壁に並べたアカマツのルーバー（日光などを遮る羽板）で表現できると思いました」と語るのは、表参道の「入り口」に　　年に完成した地上8階建てのファッションビル「ONE表参道」を設計した隈研吾氏だ。

表参道に面した幅50mのファザードの上部は、壁から外側に45cm突き出したアカマツのルーバーが、幅60cm間隔で整然と並ぶ。元は赤みの強いアカマツの木目が、17年間の風雨に耐えて、いまでは落ち着いた色調になった。下から見上げると何枚もの木の羽板が外壁を覆うが、表参道の通りを渡って反対側の正面から見ると、ガラスの壁からビルの内部が見通せる。成熟した木調とガラスの透明感が一体となっているのだ。

このビルは、世界一流のトップブランドを多数抱えるLVMH（モエヘネシー・ルイヴィトン）ファッショングループジャパンが1棟まるごと借り上げてテナントとして入る（竣工当初。現在はほか2社が入居）。ビルのオーナーは「プリントゴッコ」で一世を風靡した印刷機器大手の理想科学工業だ。隈氏は設計をLVMHから持ち掛けられたが、そのテナントとオーナーの双方が、隈氏が「都会の建物に木を使うことに挑戦したい」と提案した、いまのデザインを気に入ったという。

建築基準法では都心部の建物では防火・耐震の観点から、外壁に木製の材料を使うことが禁じられてきた。そこで、火災が起きても延焼を防ぐための散水装置（ドレンチャー）を上部に設けたことで、建築法上の基準をクリアした。

「東京という街は昔、ヒューマンスケール（人が活動しやすい大きさ）の木でできた建築があふれた〝柔らかい街並み〟でした。表参道も僕がよく通っていた小学生の頃はケヤキ並木しかなく、店舗なんてほとんどなかった。その〝柔らかさ〟を取り戻したいという気もありました」

ビルの立地は、首都・東京から南西に延びる国道　　号の千代田区永田町～渋谷区渋谷間の「青山通り」と表参道が交わる、ちょうど角地に近い。その表参道界隈の「一丁目一番地」という意味も込めて「ONE表参道」というビル名になった。そしてこの地は、ビル所有者である理想科学工業の創業者、故・羽山昇氏（　　～　　）が幼年期、毎日の通学時に表参道から明治神宮に向かって最敬礼していたという、思い出の地でもある。後に羽山氏は謄写版（ガリ版）印刷業をはじめ、これが理想科学工業の創業期となる。「どんな苦しいときにも理想を忘れないように」との願いを、社名にも入れた。隈氏は「だから、創業者である羽山昇さんは、ぜひともこの土地を手に入れたいと思ったそうです。木のルーバーは明治神宮の木造とも共鳴する意味を込めました」と話す。

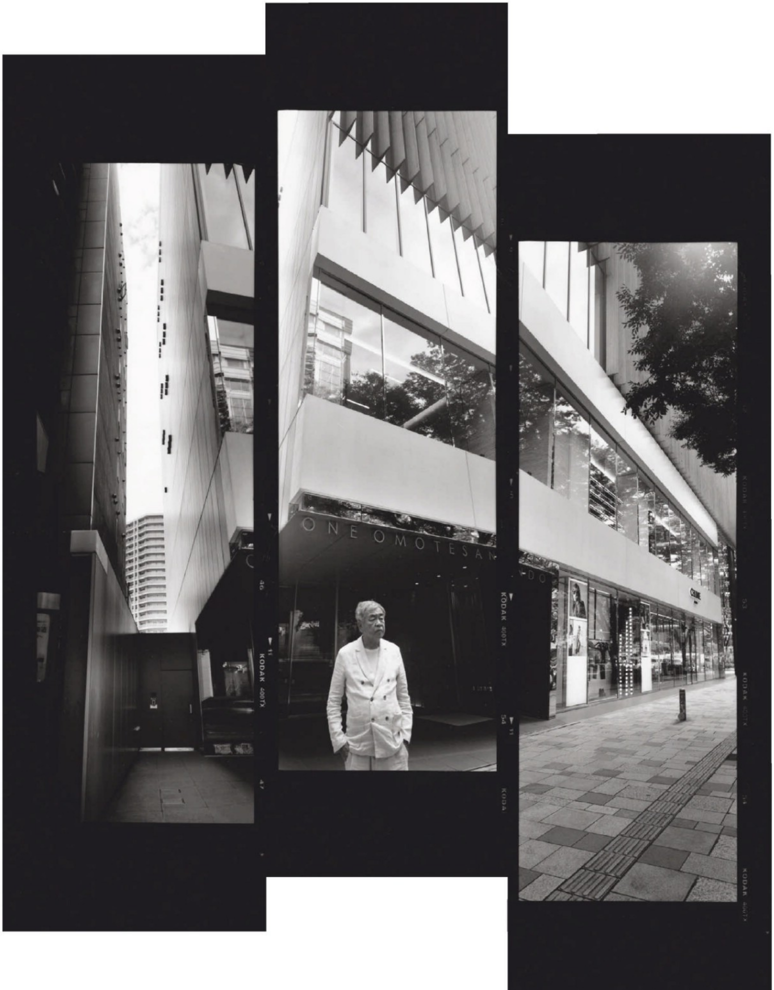
神宮の杜をめぐる悲喜こもごものストーリーの中に、日本の建築物が連綿と継承してきた「木の伝統」をよみがえらせるきっかけとなった「ONE表参道」。隈氏が東京という大都市の中にさまざまな木製の構造物を生み出していく起点となったという意味で、特別な「ONE」なのかもしれない。



ベンジャミン・リー
（フォトグラファー、アーティスト）

カナダ・トロントで育つ。英オックスフォード大学で心理学を学んだ後、1977年、ロンドンにスタジオを設立。企業の広告写真を手掛ける一方で、彫刻家ヘンリー・ムーア等の著名人の肖像を撮影し、アート作品として評価を高めた。'80、'84年に英国のデザイン賞「D&AD賞」を受賞。その後東京に拠点を移し、各界の著名人を撮り続けている。主な写真集に『Odyssey』、『創造の現場。』など

文＝三河主門　写真＝ベンジャミン・リー　企画・オーガナイザー＝さかよりのりこ（L.STUDIO）
text: Shumon Mikawa　photo: BENJAMIN LEE　planning & organizer: Noriko Sakayori（L.STUDIO）



隈 研吾
くま・けんご

建築家。東京大学建築学科大学院修了後、1990年、隈研吾建築都市設計事務所を設立。20カ国を超す国々で建築を設計し、日本建築学会賞、フィンランドより国際木の建築賞、イタリアより国際石の建築賞ほか国内外で受賞多数。土地の環境、文化に溶け込む建築を目指し、ヒューマンスケールのやさしく、柔らかなデザインを提案している。主な著書に『点・線・面』、『ひとの住処』など

有名ブランドショップが軒を連ねる表参道エリアで、ひと際目を引くのがONE表参道のビル。地上7階・地下2階建て。表参道駅A3出口を出てすぐの立地

ONE 表参道

住所：東京都港区北青山3-5-29
Tel：店舗により異なる
営業時間：11:00 〜 20:00
休業日：なし

今月の
Discover Japan Lab.

新たな作家のうつわと旬な日本酒に注目！

Discover Japan Lab.でも人気の高い商品ジャンルである、うつわと日本酒。今月は、新たに取り扱いがスタートした気鋭の作家のうつわと、いまだけしか購入することができない、期間限定の特別な日本酒を紹介します。

大地の力強さを感じる、プリミティブなうつわ

芳賀龍一

栃木・益子

つくり手の芳賀龍一氏は、1984年、福島県会津若松市生まれ。武蔵野美術大学大学院彫刻コース修了後、2013年に栃木県芳賀郡益子町に築窯。現在も、益子町を拠点にうつわづくりを行っている。製作過程も作品の一部ととらえ、自ら北関東周辺の野山や河原をめぐり原料となる土や石を探し、陶土や釉薬に仕上げて作陶することで生み出されるうつわたちは、荒々しくもどこか安らぎを覚える、独自な魅力を放つものばかりだ。手のひらで包めば、土と火によって変化する焼物の根底を感じさせてくれる。ぜひお気に入りとして食器棚に取り入れ、暮らしをともにしてほしい。

① 刷毛目小鉢
価格：3850円
サイズ：φ150×H40㎜
土の中からそのまま生まれたような力強さを携える小鉢。大胆な刷毛目の表情を楽しんでほしい

② 刷毛目片口
価格：5500円
サイズ：φ110×H80㎜
釉薬と焼成によって表れた、荒々しくも細やかな表情が魅力。存在感があり、酒席の気分を高めてくれる

③ ぐい呑
価格：4400円
サイズ：φ75×H35㎜
温かみのあるカーキ。底をのぞけば、エメラルドグリーンに輝く釉薬の表情。そのギャップに思わず惚れる

④ ぐい呑
価格：4400円
サイズ：φ65×H55㎜
つややかな水色がなんとも美しい。高台はオレンジがかった色味。色彩のコントラストの妙が際立つぐい呑





Discover Japan Lab.とは？

生まれ変わった渋谷PARCO1階に小誌『Discover Japan』の直営店がオープン！特集や企画と連動したアイテムが並び、実際に触れられるリアルメディアとして日本全国の“本当にいいもの”を発信します！

data
住所：東京都渋谷区宇田川町15-1 渋谷PARCO1F
Tel：03-3464-5111
営業時間：10:00～21:00
定休日：不定休



大吟醸酒アマビエさま

価格：1540円／720mℓ、638円／300mℓ
原料米：国産米
精米歩合：50%
日本酒度：＋2
酸度：1.4
アルコール度数：15度

平穏な日々への願いを込めた祈願酒

出羽桜酒造

山形・天童

出羽桜酒造は、明治の創業以来、全国新酒鑑評会12年連続金賞、世界一の称号「チャンピオン・サケ」に二度輝くなど、国内外で高く評価される酒蔵。今年は「#エールSAKEプロジェクト」第2弾として特別純米酒「アマビエさま」を発売したところ、即完売。こちらは、第2弾の「その2」として誕生した姉妹品で、出羽桜らしい香り華やかな大吟醸酒だ。ラベルは小誌2020年6月号の表紙を飾った、山形県出身の画家・佐藤真生さん作の『アマビエさま』が再来！



九頭龍 純米

原料米：福井県産五百万石
精米歩合：65%
日本酒度：＋5.5
酸度：1.4
アルコール度数：14.5度

福井県産五百万石の米の風味と旨みを生かしつつ、飲みやすく。燗も冷でも美味

黒龍 吟のとびら

原料米：国産酒造好適米
精米歩合：50%
日本酒度：＋4.5
酸度：1.0
アルコール度数：14.5度

フルーティでライトな大吟醸酒。日本酒の入門者にこそ味わってほしい酒だ

黒龍 貴醸酒

原料米：福井県産五百万石
精米歩合：55%
日本酒度数：－35.0
酸度：1.5
アルコール度数：12度

「黒龍 純吟」で仕込んだ貴醸酒を飲みやすく仕上げた、甘酸っぱい新感覚の日本酒

心のつながりを潤す、日本酒の贈り物

黒龍酒造

＼ 限定BOX入り！ ／



福井・永平町

古来神と人とを結んできた日本酒は、現在でも、人と人をつなぐ場に欠かせない存在だ。こちらの「KOKURYU つながるセット」（1870円）は、「会って語り合えないけど、大切な人と心はつながっていたい」という人々の想いに日本酒が寄り添えたらと誕生。黒龍酒造の人気銘柄から「出会いの酒」、「語らいの酒」のコンセプトをもつ3種をパッケージ化。持ち運びしやすく、家族や友人にそのまま手渡しできる。

Discover Japan Lab.のオンラインショップからお取り寄せができます！

渋谷パルコの商品だけでなく、誌上で紹介した商品の一部は、公式オンラインショップからもご購入いただけます。掲載商品以外も多数ストック。右のQRコードからぜひチェックを！

※掲載商品はDiscover Japan Lab.にて取扱予定。表示は店頭販売価格（税込）です。品切れ・内容が変更になる場合もありますのでご了承ください。

特集

京都と奈良
どちらへ行く?

どちらも行くが正解です。

年、激動の最中にも、京都には新たなシンボルが続々と誕生しています。
一方、食のシーンでは、名料亭がお持ち帰りを開始するなど、伝統を守るための進化も見られます。
巻頭では、伝統を重んじながらも生まれ変わりつつある、あたらしい京都の定番をお届けします。
奈良は、たからもの、大和の伝統野菜、工芸、日本酒など、テーマでめぐる旅を提案。
誰もが一度は訪れたことのある場所も、大人になったいまこそ気づく、新たな発見があるはずです。
奈良を愛するクリエイターたちの、とっておきの奈良旅をぜひ体験してみてください。
さらに今回、京都と奈良の歴史を「地形」からひも解きます。
京都が千年以上都であり続けた理由、なぜ奈良は〝はじまり〟が多いのか？
「舟」、「交流軸」、「水」、「シルクロード」……、
地形を読み解くと、いままで気づけなかった新しい歴史が見えてきました。
この秋、あたらしい京都の定番か、奈良のはじまりをめぐるか、どちらの旅を選びますか？

文＝編集部　text: Discover Japan



銅瓦屋根が載る和洋折衷の帝冠様式が目を引く外観。ファサードの意匠を残しつつ、新たに地下を掘り込んでメインエントランスに



京都の人々に愛されてきたランドマークが再生！

伝統と革新が交わる美術館

1933（昭和8）年の開館以来、京都のアートシーンの一翼を担ってきた京都市美術館。
このたびはじめての大規模リニューアルを実施し、通称「京都市京セラ美術館」に。
壮麗な歴史的建築に現代的なデザインが加わった、古都の新しい美の拠点へ。

京都市京セラ美術館

住所：京都市左京区岡崎円勝寺町124
Tel：075-771-4334
開館時間：10:00 ～ 18:00（入場は17:30まで）
休館日：月曜（祝日の場合は開館）、年末年始
料金：コレクションルーム 一般730円（市外在住者）、企画展・別館は展覧会ごとに異なる
アクセス：京都市営地下鉄東山駅から徒歩約8分
https://kyotocity-kyocera.museum

文=新家康規、澤井祐輝（アリカ） 写真=中島光行 text: Yasunori Niiya, Yuki Sawai (Arika Inc.) photo: Mitsuyuki Nakajima

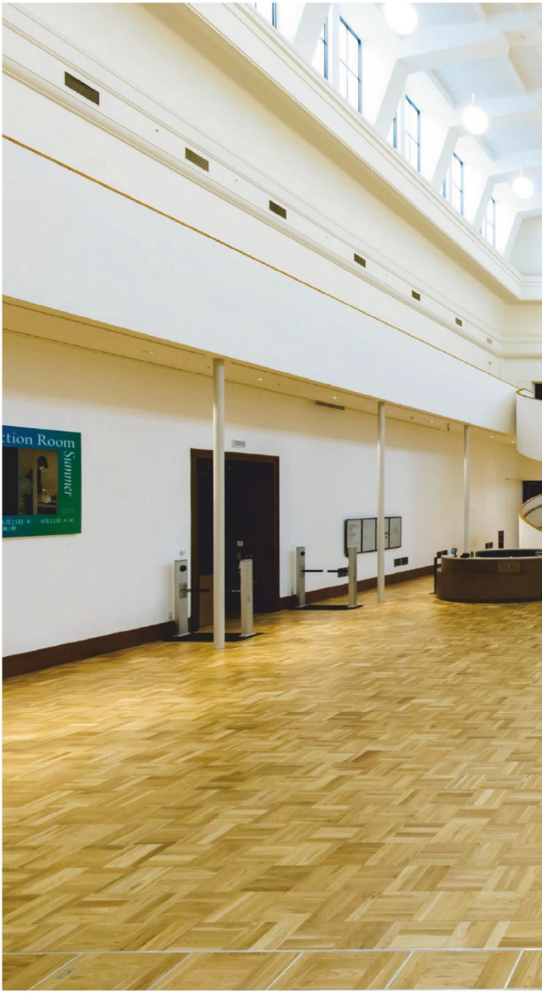
光あふれる
大空間が
来館者を
迎えてくれます







上）照明器具は、写真資料をもとに創建当時の意匠に戻された。下）改修に伴い、らせん階段やバルコニーを新設。来館者の回遊性を高めている



エントランスロビーから階段を上ると、天井高16mの中央ホールが。戦後の駐留軍接収時にはバスケットボールコートになった場所



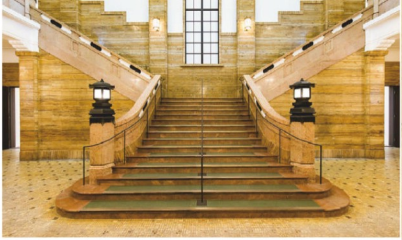
日本最古の美術館建築の面影に出合う

昭和初期の薫りが残る重厚・美麗な帝冠様式

神社仏閣や文化施設に美術館が建ち並ぶ岡崎エリアは、京都のアートシーンの中心地。中でもいま、熱い注目を集めているのが、　年5月にリニューアルオープンした「京都市京セラ美術館」だ。

京都で挙行された昭和天皇の即位の大礼を記念して、　（昭和8）年に関西の財界や美術界、市民の寄付でつくられた国内2番目の公立美術館であり、その本館は、公立美術館として現存する国内最古の建築として、国登録有形文化財にも指定されている。戦後駐留軍に接収された後、解除に伴って「京都市美術館」と改称。関西屈指の美術館として愛され、「ミロのヴィーナス特別展」や「ツタンカーメン展」等の大規模展も多数催してきた。

鉄筋コンクリート2階建ての堅固な洋風躯体に和風の屋根を冠した、帝冠様式と呼ばれる和洋折衷の建築で、ファサードの中央に千鳥破風を配したシンメトリーな外観は、岡崎エリアを代表するランドマークのひとつだ。しかし、建物の老朽化が進んできたことから、大規模な改修を計画。現存の建築を最大限保存・活用しながら、新しい



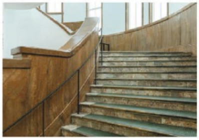
灯籠をかたどった両脇の意匠が印象的な旧正面玄関の階段



壁面の一角に見られる、さりげない意匠もフォトジェニック



アール・デコ調のステンドグラスから優しい光が差し込む



本館の南・北回廊それぞれの広間には、らせん階段がめぐる



いまはもう使われていない入場券売場も改修前の姿をとどめている



床タイルの一部に、京都市の市章をモチーフにしたデザインを発見



中央ホールと日本庭園を結ぶ旧東玄関の扉には、精緻な彫り金物が



2階西広間。雨漏り対策で自然光が入らなくなっていた天井のステンドグラスは天井懐に照明を設置し、往年の輝きを取り戻した

展示スペースを設置し、動線の大胆な変更などを加え、新旧の意匠が巧みに混じる空間へと生まれ変わった。

これまで地上にあったエントランスは、かつて下足室だった地下に設けられた。来館者は、平安神宮へと続く神宮道に面した「京セラスクエア」のゆるやかなスロープから、全面ガラス張りのファサード「ガラス・リボン」を通って入館する。メインエントランスから階段を上ると、広々とした中央ホールに出る。白で統一された開放的な空間の一隅には、新設のらせん階段があり、早速撮影スポットとしても人気を集めている。その脇を奥に進めば、大理石の重厚な階段が姿を現す。開館以来数多の来館者を迎えてきた、かつての正面玄関だ。階段を上り2階に向かうと、天窓からの光が印象的な西広間が佇む。美麗な細工が施された壁やモザイクタイルが貼られた床の意匠、現在は使われなくなった入場券売場など、建築当初の面影がそのまま残っている。アール・デコ様式の影響を受けた照明器具やステンドグラスなど、館が歩んできた80年余りの歴史がしのべるディテールを味わいながら、洋風建築の中に日本建築の要素が加わった「日本趣味建築」の美意識の中に浸りたい。



エントランスから庭園へ一直線
風通しのいい美術館に生まれ変わった

中央ホールから旧東玄関越しに日本庭園を眺める。メインエントランスから庭園へと動線がストレートにつながっている



閉ざされていた中庭も パブリックスペースとして再構築

ガラス屋根とバルコニーを設け屋内空間になった「光の広間」。パーティやイベントなども行える



オープンエアの「天の中庭」は、常設展「コレクションルーム」からアクセス可能

京都市京セラ美術館が
年後の京都に
つなぐものとは？

建物の機能性を向上しつつ、新しいアイデアも柔軟に取り込み変貌を遂げた今回のリニューアル。その狙いとは？

お話をうかがった方



学芸課担当係長
後藤結美子さん

誰もが気軽に利用できる「開かれた美術館」へ

開館以来となる大規模リニューアルの誘因は、建物の老朽化に加え、現代のニーズと乖離してきたハード面も大きかったと同館学芸課担当係長の後藤結美子さんは語る。「展示スペースが狭い、休憩所が少ない、展示室を経由しないとトイレに行けないなど、利用者にとって不便な問題を抱えていました」。それらを解決しつつ、新しい美術館への変貌を遂げるために改修設計を手掛けたのは、建築家の青木淳さんと西澤徹夫さんだ。ともに美術館設計の匠であり、師弟関係にある二人が、今回のリニューアルで注力したのは、歴史的建築の意匠を可能な限り残しつつ、設備をアップデートし、快適な動線をつくること、そして、誰もが気軽に立ち寄れる美術館にすることだ。

既存の建物を生かしながら、新しい動線をつくるために試みられたのは、館を東西に貫く大きな軸線を設けることだった。地下のメインエントランスから大階段を上がれば、各展示室への入り口が集まる中央ホール。そこから東山を望む日本庭園へと一直線に向かう動線がつながる。外から内、そして再び外へと向かうことで、来場者の感覚は美術館を経由して街や自然と同化するようにつながり、溶け込んでいく仕掛けになっている。「中央ホールには、らせん階段やバルコニーを新設。地下から2階へ向かう垂直の動線と、入り口から庭園へ東西に抜ける水平の軸線が交わるハブ空間になりました」。

また、これまで機能していなかった空間も積極的に活用した。本館内にふたつある中庭は、空調室外機などが置かれていたデッドスペースだったが、改修によりガラス屋根を付けて屋内空間化した「光の広間」と、彫刻作品も置くオープンエアーの空間「天の中庭」に変貌。「中庭はスタッフもあまり足を踏み入れたことのない空間でした。『天の中庭』を新たに鑑賞者も入れる空間にしたことで、館のもつ魅力を再確認していただけると思います」。

今回のリニューアルでもうひとつ注目すべきなのが、パブリックスペースの増加・新設だ。かつて来館者を迎えた東西の玄関・広間、大陳列室だった

京都市京セラ美術館を手掛けた二人の建築家



撮影：前谷 開

青木 淳（あおき・じゅん）

建築家。京都市京セラ美術館館長。1956年、神奈川県生まれ。東京大学工学部建築学修士修了。磯崎新アトリエ勤務を経て1991年に独立し、青木淳建築計画事務所を設立。代表作に「青森県立美術館」、「潟博物館」など



撮影：前谷 開

西澤徹夫（にしざわ・てつお）

建築家。1974年、京都府生まれ。東京藝術大学美術学部美術研究科建築専攻修了。青木淳建築計画事務所を経て、2007年に独立。代表作に「東京国立近代美術館所蔵品ギャラリー」リニューアル、「八戸市新美術館」など

リニューアルオープンまでの歩み

（昭和8）年
（昭和3）年に京都で行われた即位の大礼を記念し、「大礼記念京都美術館」として開館



（昭和10）年
「京都市美術展覧会」（第1回市展）を開催。市が主催する総合公募展として、全国に先駆けた展覧会となった。左写真は創建当初の展覧会の様子



（昭和19）年
戦争中も美術館活動を継続。本土空襲の激化のため、作品の一部を大覚寺などに疎開させる

（昭和20）年
「第9回在住作家作品常設展」の開催中に終戦を迎える

（昭和21）年
駐留軍が本館を含めた敷地全体を接収。大陳列室がバスケットボールのコートとして使用される





東山キューブテラス

現代アート等の展示室「東山キューブ」の屋上からは、日本庭園や東山の山並みを一望できる



日本庭園

7代目小川治兵衛が携わったとされる庭園。来年1月31日まで杉本博司『硝子の茶室 聞鳥庵（もんどりあん）』を展示

杉本博司『硝子の茶室 聞鳥庵』2014年 ©Hiroshi Sugimoto Architects: New Material Research Laboratory / Hiroshi Sugimoto + Tomoyuki Sakakida. Originally commissioned for LE STANZE DEL VETRO, Venice / Courtesy of Pentagram Stiftung & LE STANZE DEL VETRO.



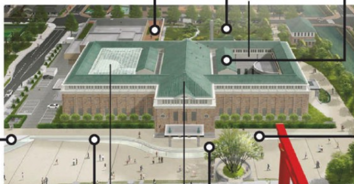
コレクションルーム

京都の四季に合わせて年間4回の展示替えを行う常設展示室。一部撮影可能な作品もあり



北西エントランス 撮影：来田 猛

建屋の地下に新進作家を中心に紹介するギャラリー「ザ・トライアングル」を新設。入場無料





ミュージアムカフェ「ENFUSE」

SNSで話題のカフェは朝食から夕食まで充実。京都醸造のクラフトビール等アルコールも提供



ミュージアムショップ

BEAMS創造研究所監修のオリジナルグッズからスイーツまで幅広いラインアップが魅力



ガラス・リボン

カフェやミュージアムショップが入る全面ガラス張りのファサードは、美術館の新しい顔

まだまだある！
京都市京セラ美術館の見どころ

中央ホール、「光の広間」に加え、カフェやミュージアムショップなど、誰でも無料で自由に訪れることができる空間が館の随所に誕生。またパブリックスペースでは撮影が許されているのもうれしい。「カフェ利用だけの来館も大歓迎。観光や散歩の途中にぜひ気軽に立ち寄ってください」。開かれた空間をめぐるうち、作品はもちろん、美術館そのものがひとつのアートであることを実感できるだろう。

50年間のネーミングライツ契約による財政支援を受け、歴史的建築の再整備が実現した。これからも市民のための美術館であり続けたいと後藤さんは語る。「生活に寄り添い、誰もが気軽に利用できる館を目指しています。既存の建築を残してリノベーションをしたのは、古いものを再評価することも大事だと考えているから。それに加え、時代に即したアートに触れられる場でもありたい。世界から人が集う京都だからこそ、新旧のアートを展示し、発信していきます。京都の文化は、伝統を重んじつつ、常に挑戦・発見を重ねていくことでアップデートしてきました。京都市京セラ美術館も、そうした京都の文化のひとつを昔もいまも担うと考えています」。

(昭和27)年 6年間に及ぶ接収が解除。「京都市美術館」と改称し活動再開

(昭和30)年 海外美術館展の先駆けとして「ルーヴル国立美術館所蔵フランス美術展」巡回

(昭和32)年 京都の若い美術家による、京都市主催「京都アンデパンダン展」開催。以降、(平成3)年まで毎年開催

(昭和39)年 「ミロのヴィーナス特別公開」開催。89万人余りが来場し、開館以来の入場者数記録を樹立



(昭和40)年 「ツタンカーメン展」開催。万人余りが来場し、前年の入場者数記録を更新

(昭和46)年 収蔵棟を新設。竣工記念特別展「京都日本画の精華」開催

(平成元)年 「京都の美術 昨日・きょう・明日展」シリーズを開始。以降、(平成20)年まで全28回開催

(平成15)年 開館70周年。記念特別展「うるわしの京都 いとしの美術館」開催

(平成27)年 「京都市美術館再整備基本計画」策定。公募型プロポーザルで、青木淳・西澤徹夫設計共同体が基本設計作成者に選出

(平成29)年 通称を「京都市京セラ美術館」とする50年間のネーミングライツ契約を京セラ(株)と締結。改修・増築工事のため一時閉館

(令和2)年 5月26日リニューアルオープン

「京都の美術　　年の夢」ついに開催！

京都の美の神髄に出合う

日本美術史の主流を担ってきた京都。
この秋は、美の潮流を一望できる絶好の機会。



町娘の上品な
身のこなしに
誰もがうっとり

美人画の大家の
極意が詰まった一作

上村松園『娘』
1926年／松伯美術館蔵／
10月10日〜10月25日展示

女流日本画家・上村松園の特徴である、高貴で洗練された女性像が魅力的。江戸中期の町娘の服装・髪型がモチーフ



人物を三角形に
配置する構図など、
西洋絵画の技法を採用

洋画の趣をたたえる
新感覚の日本画

土田麦僊『大原女』
1927年／京都国立近代美術館蔵／
通期展示

京都・大原の里山から行商に出掛ける大原女を描いた一枚。麦僊が傾倒した印象派の色彩豊かな画風を盛り込んでいる

江戸後期から現代まで続く京都美術の変遷を体感

　生まれ変わった京都市京セラ美術館のこけら落としとなる企画展「京都の美術　　年の夢」。近代以降の京都美術、特に近代日本画を代表する京都画壇の作品群を核に、全国から集めた京都画壇の源流ともいえる江戸時代後期から現代の作品を展示し、連綿と続く京都のアートの歴史を一望できる。

　展示作品は日本画のほか、洋画や工芸品など幅広い分野の約　　点。選りすぐられた各作品をじっくり堪能するだけでなく、京都で同時代を生きた芸術家の作品を、縦横に比較鑑賞できるのも本展の醍醐味だ。たとえば、与謝蕪村の下で学んだ呉春の『白梅図屏風』は、枝の細部の描写に蕪村の影響が見られる一方で、墨の濃淡によって描かれた幹の描写などには、親交を深めていた円山応挙の影響も見て取れる。また、伝統的な文化の継承を絵画に託した上村松園と、ルノワールなど印象派の影響を受けた土田麦僊、同時代の巨匠二人の画風の差異も興味をそそる。

　ほかにも、老舗柚味噌店の軒先に掲げられる北大路魯山人が篆刻した看板など、市内の風景を彩る作品も出展。

眼前に藤が咲いているような生き生きとした描写が美しい



対象の生命力を感じさせる圧倒的な写生術

円山応挙『藤花図屏風』
1776年／根津美術館蔵／重要文化財／前期展示

曲がりくねる幹や蔓は、応挙が得意とした、輪郭線を用いず一筆で一気呵成に描く「付け立て」という技法を使用

蕪村の叙情性と応挙の写生美を取り入れた名作



ひしひしと伝わる師匠との関係性

呉春『白梅図屏風』　1789～90年頃／公益財団法人 阪急文化財団 逸翁美術館蔵／重要文化財／前期展示

寒々しさを感じる中に咲く白梅は、師・蕪村の辞世の句に詠まれた情景を描いたとされる。力強く伸びる幹や枝の筆法には応挙の影響も強く感じられる

美食家が自ら
志願して彫った、
老舗の看板



京の町中に息づく芸術品

北大路魯山人『看板「柚味噌」』
1914年／八百三蔵／前期展示

柚味噌製造の老舗・八百三の大看板。魯山人がまだ無名であった時代に受け彫り上げたものとされる、いまとなっては貴重な作品だ



小さな青貝を使い
緻密に表現された
夕顔の花のはかなさ

江戸時代から続く京の文化を近代に復興

神坂雪佳図案、神坂祐吉『源氏夕顔蒔絵棚』
1917年頃／MOA美術館蔵／前期展示

雪佳による図案を基に弟の祐吉がつくり上げた。「源氏物語」のワンシーンを、琳派を踏襲した伝統的意匠で表している

絵にちりばめられた、
解釈がわかれる
謎のモチーフ



シュルレアリスム的表現に社会問題を融合

北脇昇『クォ・ヴァディス』
1949年／東京国立近代美術館蔵／通期展示

戦前から戦後の京都の洋画を牽引した気鋭の画家の遺作。赤旗を掲げる集団と黒雲に覆われる町は、戦後の美術界の行く先を表現しているとも

ここが見どころ!

◎江戸から現代までの日本美術を総ざらい
◎応挙や、蕪村と呉春の師弟作品は必見
◎京都の町と、アーティストの距離感に注目



学芸課担当係長
後藤結美子さん

京都の美術 250年の夢 第1部～第3部 総集編
―江戸から現代へ―

会期：前期10月10日（土）～11月8日（日）、後期11月10日（火）～12月6日（日）※会期中大幅な展示替えあり
会場：本館北回廊1・2階
料金：一般1600円、大高生1200円、中学生以下無料
※予約優先制。詳細はウェブサイト参照
https://kyotocity-kyocera.museum

京都に根づく芸術の息遣いをぜひ感じてほしい。

展覧会は当初、江戸から明治・明治から昭和・昭和から現代の3部が順次開催される予定だったが、新型コロナウイルスの影響で会期・構成を変更し、総集編として開催されることになった。作品数は当初の予定より少なくなったものの、　年間の変遷を一挙に体験できるのはむしろ幸運ともいえる。濃密な美術史の旅を楽しもう。



2020年6月、シアトル発エースホテルが京都に上陸。ホテルのロビーは宿泊客以外も24時間利用可能。フリーな空間に新たなカルチャー誕生の予感！



—— ライフスタイルホテルの決定版が日本に上陸！

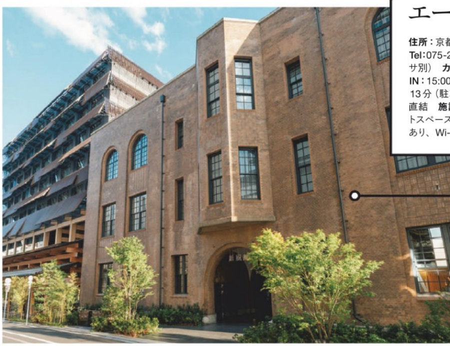
—Ace Hotel Kyoto

 文=永野 香、伊藤祐樹（アリカ） 写真=山本康平 図面：A2WORKS text: Kaori Nagano, Yuki Ito（Arika Inc.） photo: Kohei Yamamoto plan: A2WORKS

Nice to meet you

“フレンドリー”で自由なホテル

ライフスタイルホテルの先駆けといわれる「エースホテル」が、アジア初進出で京都へ。
大正時代の名建築・旧京都中央電話局を活用した「新風館」のリニューアルオープンの核となるホテルは、
京都の街中に新しい風を吹き込み、驚くほどフレンドリー ＆フランクで自由な空気に満ちていた。



エースホテル京都

住所：京都市中京区車屋町245-2 新風館内
Tel:075-229-9000 **客室数**:213室 **料金**:1泊1室3万円〜（税・サ別） **カード**：AMEX、Diners、JCB、MASTER、VISA
IN：15:00 **OUT**：12:00 **アクセス**：車／ JR京都駅から車で約13分（駐車場なし） 電車／京都市営地下鉄烏丸御池駅南改札直結 **施設**：レストラン、バー、コーヒーショップ、ジム、イベントスペース、会議場、宴会場、ギャラリー、犬と宿泊可能の部屋あり、Wi-Fi www.acehotel.com/kyoto

かつての京都中央電話局と
新しい建築が巧みに融合

新と旧、東と西が混交する拠点が誕生

（大正15）年築の旧京都中央電話局は、東京中央郵便局（現KITTE）でも知られる吉田鉄郎の設計で、その重厚なれんが造りが京都のランドマークのひとつとして愛されてきた。その建物を改修した商業施設「新風館」は、　年6月から新たな歴史を刻みはじめている。建築デザイン監修に隈研吾氏を迎えてリニューアル、エースホテル京都を中核施設として、映画館を含む多彩なショップが入る新拠点へと生まれ変わったのだ。

エースホテルは　年に米国西海岸のシアトルに誕生。きっかけは創業者のアレックス・カルダーウッドが、音楽仲間が滞在できるようにと古いビルを改修してホテルをつくったこと。これまで米国と英国で展開してきた9つのホテルは地元民と旅人との交流の場となり、街ごとに新しいカルチャーを生み出してきた。そして、アジア初進出の地として京都を選んだエースホテル。スニーカーを履いたスタッフが軽やかに、大切な友人に接するように心地よい距離感で迎えてくれるのは、京都にあっても同じ。ここでは一体どんな文化が生まれていくのだろう。



富山県の鋳物メーカー・能作による銅製の円形チェックインカウンター。囲むようにホテルオリジナルのグッズやアメニティが並ぶショップスペースがあり自由に回遊できる



ロビーの壁には鹿児島県の障がい者福祉施設・しょうぶ学園によるファブリックアート。手刺繍を施した色・柄豊かな布をつなぎ合わせた作品はこのホテルのためにつくられた

キーワード

エースホテル京都の類まれな魅力を読み解くには、館内のあちこちで感じる4つのエッセンスが手掛かりになりそうだ。

COMMUNITY

新しいコミュニティが自然と醸成されていくのが、エースホテルの真骨頂。ロビーやDJブースのあるラウンジなど、開放感あるあちこちのスペースは、ホテルのゲストと地元民とのコミュニケーションが生まれる場に



DJブースが併設されたメキシカンレストラン＆バー「PIO PIKO」のラウンジ。カジュアルな価格のフードと酒で「音楽を楽しみながら気軽に一杯」と、自然と人が集まる空間に





ロビーに隣接する「スタンプタウン・コーヒー・ロースターズ」で購入したドリンク・スナック類は、店内だけでなく、ロビーのソファや長テーブルでもゆったり楽しめる

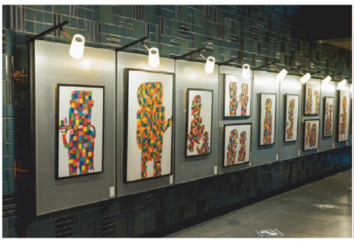
インスピレーションがわく 誰にでも開かれた空間

京都駅から地下鉄でふた駅の烏丸御池。駅直結というアクセスもうれしいエースホテル京都は、ビジネス街の中心地にある。だが一歩足を踏み入れると、周囲の喧騒は聞こえず、むしろ心地よい旋律がいつも流れていることに気づく。ロックからラテン、時にボサノヴァ風までさまざまなジャンルの総じて耳馴染みがよく、リラックスできる音楽だ。全客室にはラジオ、一部客室にはギターやターンテーブルが置かれ、いつでも音楽に触れることができる。レターパッドには五線譜まで忍ばせてある。「創業のルーツからして、エースホテルと音楽は切り離せない関係にあります」と教えてくれたのは、マーケティングを担当している田畑壮一朗さん。「音楽イベントも手掛けていた創業者が仲間のためにつくった最初のホテルでは、アーティストが置き土産のように壁に絵を描いたりも。そんな自由な空気がいまも、各地のエースホテルに漂っています」。

　ホテルに集ったアーティストやクリエイター、そして地元住民の間で自然多発的に交流が生まれ、それが街に新しい力を与えていったというエースホ

ART & MUSIC

エースホテルに満ちあふれるものといえば、音楽とアート。ロビーやカフェ・レストラン、そして客室で出合う心躍るメロディと美しい造形が、人と人との距離を近づけ、ここでの時間をより心地よいものにしてくれる



ロビーの一角にあるギャラリーでは、エースホテル京都セレクトのアート作品を展示。撮影時は滋賀県のやまなみ工房所属・田村拓也氏による、鮮やかな色彩に目を奪われる絵が



TEACのターンテーブルを一部客室に、Tivoliのラジオを全室に設置。レコードは懐かしい邦楽や洋楽を含め数種類用意され、誰もが気軽に音楽を楽しめる。ギターを備えた部屋も





WORLD WIDE

多民族が共生する米国を拠点とするエースホテルだけに、館内のカフェやレストランもワールドワイド。館内にはフェアトレードをいち早く手掛けたコーヒーショップやイタリアンレストラン、メキシカンバーも揃う





刺激的なサルサの「カリフラワーのタコス」とメスカルベースのカクテル「テラピン」。大葉や梅など和食材もアクセントに

ウェス・アヴィラ氏によるLAスタイルのメキシカンを供す「PIOPIKO」。バーカウンターにはドクロ形のテキーラのボトルが並び、京都にいながらメキシコの風が

ポートランド発でサードウェーブコーヒーの代表格「スタンプタウン・コーヒー・ロースターズ」も日本初上陸。窓には韓国のポジャギスタイルを元にしたアダム・ポーグ氏の作品

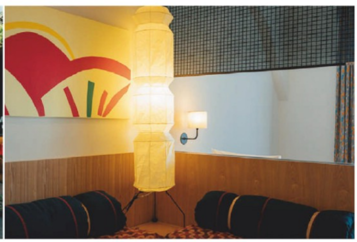
テル。そんなわけで、当然のようにエースホテル京都のロビーも、24時間誰もが入り、寛げるオープンなスペースに。ランニング帰りにソファで休む宿泊客の横で、7時から開くコーヒーショップを目掛けやってきた近所の人が朝の一杯を楽しんでいる。日中には新風館の買い物帰りにひと休みしたり、長テーブルにパソコンを広げて仕事にいそしむ人も。コロナ禍で開業が予定より遅れ、観光客の受け入れもまだ多くはないが「かえって地元の人がたくさん来てくれていることはうれしいですね」。街に新しいコミュニティをつくるのが得意なエースホテルにとって、歴史的に完成された街・京都への出店は新たなチャレンジだ。

「コロナが終息してきたらDJブースがあるラウンジもイベントによっては出入り自由になります。ギャラリーでのアートレセプションのかたわらで、金継ぎ体験などのワークショップをしたり。同時多発的に何かが起きているという状況が理想。『あそこにいけば何かおもしろいものと出合え、インスピレーションがわく』、そんな風に思ってもらえる場所になれたら」。京都の街中で新風を吹かせはじめたエースホテル。ここから多様なカルチャーがわき出す日はきっと、もうすぐだ。

JAPANESE

日本を感じさせるものがさりげなく溶け込んでいるのも、エースホテル京都の魅力。京町家の格子を思わせるルーバーに街の通りへとつながる庭、日本の職人・アーティストによる手仕事が随所にちりばめられている





新風館の共用スペースにある中庭。伝統的な京町家の庭を、現代の京都にふさわしいしつらえに進化させたランドスケープがれんが造りの保存棟と新築棟をゆるやかにつなぐ

旧京都中央電話局の建物を生かした保存棟の客室「ヒストリックツイン」。柔らかい光を届ける和紙の照明に、染色家・柚木沙弥郎氏によるシルクスクリーンの作品が映える

ゲストルーム

保存棟・新築棟全　室の客室にもエースホテルらしい遊び心あるクリエイティブが。



館内に2室のみ設けられた客室「たたみスイート」。226号室では槌目銅板を使ったバーカウンターに、雲形の照明などゆるやかな曲線を描いたインテリアも心をほぐしてくれる

東洋と西洋が出合い溶け合う伸びやかな空間

「East Meets West」をコンセプトに掲げるエースホテル京都。内装デザイン監修は長年のパートナーでもあるロサンゼルスのコミューン・デザインが手掛け、その意向で日本の職人・作家の手になるものが随所に配されている。中でも、西海岸風のフランクな空間により温かな雰囲気を与えているのが、民藝の流れをくむ染色作家・柚木沙弥郎氏によるアートワークだ。柚木氏が切り紙を組み合わせつくったという味のあるロゴやルームサインのほか、全客室には氏のモダンでどこか懐かしいタペストリーが。

上の「たたみスイート」は、ローソファが置かれたリビングから小上がりへとつながる伸びやかな客室。アーティスト清原遥氏による雲をモチーフにした照明や、京都のちょうちん老舗の新ブランド「小菱屋忠兵衛」のシェードなども柔らかいニュアンスを添える。

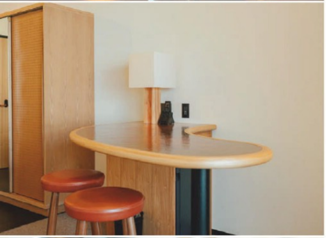
ペットボトルではなく紙パックの水、バネを使わないノンスプリングマットレスなどサステイナブルなアイテムが揃うのも、エースホテルならでは。先進的で快い京都ステイを望むなら、外せない選択肢である。

アメリカ西海岸のフレンドリーさと日本文化が織り交ざる〝エースらしさ〟





旅館を思わせる畳敷きの小上がり。ちょうちん照明や和紙を貼った障子など和風のしつらえが印象的。大開口の窓からは気持ちよく光が注ぐ



ミニバーカウンターの天板は、フロントと同じく能作による鋳物師の手打ち技が凝らされたもの。経年による色の変化も楽しみだ



カップは笠間焼の作家・額賀章夫氏、皿は益子焼の作家・伊藤丈浩氏によるもの。茶筒は東京のプロダクトブランド・SyuRo



たたみスイート

畳に布団で寝られる唯一の客室で広々の60㎡。たたみスペースの押入れに布団を4組収納。希望時間を伝えると敷いてもらえる

客室はすべて30㎡以上。ゆったりStayを——



新築棟に位置する「テラスツイン」。南向きに設けられたテラスでチェアに腰掛け、ゆったりとしたひとときを過ごせる。カーテンなどファブリックの多くはミナペルホネン製

さりげなくサステイナブルなモノたち





プラスチックは極力使わず、自然にかえる素材を採用した。パッケージは紙製で、歯ブラシや綿棒の柄の部分は竹製



バスアイテムはuka製。自然由来のヨモギ葉エキスを使用し、エースホテル用に性別・年齢・人種を問わず対応できるよう開発された

ギャラリー

エースホテル京都で日本再発見！

当地の風土を大切にするエースホテルらしく、館内随所に日本の粋をリスペクトしたものが。誌上ギャラリーにてご覧あれ。

何か見覚えがある……？



ロビー天井でコミューン・デザインの照明と調和するのは、京都産の杉を使った隈研吾氏による木組み。寺などにある格天井をほうふつとさせる!?

世界初!? 漆自転車



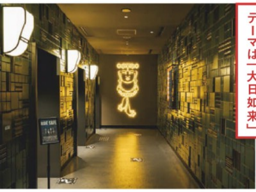
宿泊客に無料で貸し出す自転車。トーキョーバイクとのコラボレーションで完成した。フレームに漆を塗ったモデルは京都が初

廃材を利用した壁面装飾



「スタンプタウン・コーヒー・ロースターズ」のカウンター背面。工房の片隅に棄てられていた信楽焼の釉薬のテストパネルを、コミューン・デザインが気に入りおしゃれな壁に変身させた

テーマは「大日如来」



1階エレベーターホールの突き当たりに光るネオンアートは、HYSTERIC GLAMOURのデザイナー・北村信彦氏が手掛けた

まるで現代版洛中洛外図



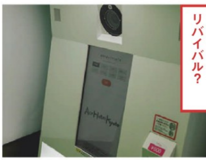
宴会場のホワイエには、伝統的な友禅の技術をホワイトデニムに落とし込んだパネルアート。古都の祭りを思わせる

京都職人技がそこかしこに



館内天井のあちこちに吊り下がるのは、京都の金網つじによるシェード。伝統技法で編まれた銅製の網が美しい影を描き出す

日本発のアレがリバイバル？



ロビーに設置されたフォトブースでは客室のカードキーと同じ柄を背景に写真が撮れる。旅の思い出にぜひ

細部まで目が離せない



ルームサインなど、館内の至るところで見られる数字やアルファベットは、柚木沙弥郎氏による文字を元に制作したオリジナルのフォント

あの有名な紀行文を浮かべて



日本列島を思わせる、柚木沙弥郎氏の染めによる暖簾。松尾芭蕉『おくのほそ道』をモチーフに、旅や人の集い・交流などを表現

ニューウェーブを巻き起こす【新風館】のニュースタンダード

京都の歴史・文化を継承しつつ、ワクワクした風を吹かせる新ランドマークをのぞこう！





①(THISIS) SHIZEN

ギャラリーのような植物店には太古からの植物を含め、産地・サイズも多様な苔玉が並ぶ。「自然の循環を表したい」と“微生物の発酵”つながりで酒や団子なども提供

営業時間：茶屋 8:00 ～ 23:00、植屋 10:00 ～ 19:00
www.thisisshizen.jp

②DIG THE LINE BOTTLE & BAR

日本酒蔵元が手掛けるクラフトビールと日本酒の店。酸味が特徴のスウェーデン・ブレクリエットをはじめ日本初上陸のビール、吉田パン工房のパンでつくるピタパンが絶品

営業時間：11:00 ～ 24:00
https://sakahachi.jp/digtheline-kyoto









③本と野菜 OyOy

オーガニック農産物を扱う京都「坂ノ途中」と書店を展開する東京「鷗来堂」のコラボ店。約250軒の提携農家から届く旬菜使いの料理を、食から哲学まで幅広い本とともに！

営業時間：11:00 ～ 23:00　http://oyoy.kyoto





④アップリンク京都

日本のミニシアター文化を牽引する映画館が渋谷、吉祥寺に次ぐ3館目として関西に初進出。4つのスクリーンで多彩な作品を上映する。上映中の映画の小道具などを展示するギャラリーも。スパイス入りの「伊良コーラ」も名物

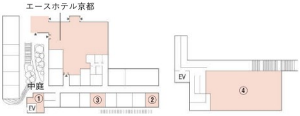
営業時間：8:30 ～ 23:00　https://kyoto.uplink.co.jp



中庭へ通じる姉小路通側の入り口。れんが造りによく映える「新風館」ロゴは、昔ながらの明朝体の骨格にモダンな味を加えてデザインされた

旧京都中央電話局の建築を生かし2年に商業施設として開業した「新風館」は、再開発を経て年6月にリニューアルオープン。「伝統と革新の融合」のコンセプトの下、映画館からグルメ・アパレル・雑貨店まで、独自の世界観と美意識を放つ20のショップが集まった。

烏丸通から東洞院通へと東西に貫通するパッサージュは、中庭を経て姉小路通へもつながる。この回遊性が街との共生を促し、ローカルと旅人が交わりながら新しいカルチャーが体感できる仕掛けだ。「古くて新しい」京都ならではの新拠点から目が離せない。



1F　B1F

新風館

住所：京都市中京区烏丸通姉小路下ル場之町586-2
営業時間：11:00 ～ 20:00、8:00 ～ 24:00（レストラン）
※店舗により異なる　定休日：なし
https://shinpuhkan.jp

京都の酒事情も進化しています！

京都の最先端は夜にあり。

路地裏の居酒屋、オーセンティックなバーに、名物料理が楽しめる小料理店……。さまざまなシチュエーションで、常に賑わう京都の酒処にも新しい風が吹いてきた。絶景と美酒を楽しむか、知識欲を満たす酒か、今宵はどちらで過ごしたいですか？

京都人が集うルーフトップバーへ行く？



法観寺の八坂の塔を真横から、同じ目線で見ることができる、「K36」のルーフトップバー。この景色だけでも万金に値する

文＝横澤寛子（P41～45）、中尾潤子（P40, 46～49）　text: Hiroko Yokozawa, Junko Nakao
写真＝山北 茜（P41～45）、小野さゆり（P40, 46～49）　photo: Akane Yamakita, Sayuri Ono

京都発のクラフトジンを嗜む？



ジャパニーズクラフトジンの先駆者が手掛ける、「季の美 京都ドライジン」の世界観が堪能できる「The House of KI NO BI」



Case_1

“ジャパニーズクラフトジン”の先駆者「季の美」を味わう

HOUSE of KI NO BI／季の美ハウス

原材料や製法にこだわって少量生産するクラフトジン。
その先駆けとして2015年に創業した「京都蒸溜所」が
語り尽くせないジンの魅力を伝える場をオープンした。

「季の美」の世界観が堪能できる町家空間

「京都蒸溜所」のブランドハウス「House of KI NO BI／季の美ハウス」が　　年6月にオープンした。京都蒸溜所は、京都に創立した日本初のクラフトジン専門の蒸溜所。ジンとしては珍しい、米のスピリッツをベースに、ジュニパーをはじめ、檜や、老舗茶舗の玉露、無農薬のユズ、山椒、木の芽、笹など、京都産を中心とした11種類のボタニカルを使用。これを6

黒+銅+木をテーマカラーに築100年以上の町家を改装



土壁や梁はそのまま残したつくり

木材商のものだったという歴史ある建物は、100年を経過したいまも耐久性に優れている。当時の雰囲気を壊さないよう、土壁や梁はできるだけ温存した



西陣織「細尾」のテキスタイル

西陣織で名高い「細尾」のテキスタイルがクッションやバーカウンター下に使われている。何気ない場所で京都の伝統が感じられるのが魅力



壁紙にはKIRA KARACHOの文様

江戸時代から続く唐紙店を継ぐ「KIRA KARACHO（雲母唐長）」。その唐紙をバックバーなどに使用。板木で刷られたもので、繊細な刷り具合にも注目



ケヤキのカウンターを中心に、虫籠窓や格子があしらわれたバースペース「季の美の間」。カウンターに立つマネージャーの佐久間雅志さんは、ロンドンのバーで10年研鑽を積んだ後、京都蒸溜所の一員に

つのグループに分けて別々に蒸溜した原酒をブレンドし、混和するという製法を採用している。そのフラッグシップともいえる「季の美 京都ドライジン」は、英国のジンの伝統を尊重しつつ、京都の風土を感じ取れる革新的なクラフトジン。国際的な評価も高い。

「季の美の世界観が味わえる場所をつくりたい」という思いは、蒸溜所設立時からあったという。そんな構想を募らせていく中で出合ったのが、京都市役所前駅近くに佇む町家だ。築 年以上の 階建てで、間口に対して奥に続く空間は広く、風情ある中庭も備える。京都ならではの文化を発信できる絶好の場所だ。その町家を改装し、トータルデザインを手掛けたのは、京都蒸溜所の創業者の長男、ダグラス・角田・クロール氏。心掛けたのは、もともとあった梁や土壁はできる限り生かすこと。そこに「季の美」のボトルデザインに採用されている唐紙や、銅をバックバーにあしらうなど、モダンと京の風情が混和した空間を演出した。

「季の美の間」は、オーセンティックバーのような凛とした空気と、ガストロパブのようなカジュアルさを兼ね備える。スタッフともほどよい距離感を保ちつつ、ジン談義に花を咲かせることができそうだ。

ジン好きにはたまらない

五感を使った体験が目白押し

バーとして利用できるだけでなく、展示やセミナールームを備えた空間は
クラフトジンの世界へと誘う場となっている。



左）「季の美」がベースのジンソニック1000円。右）ボストンシェイカーを使ったオリジナルカクテルも

01 混和の間 で季の美のブレンディングを体験

2階の奥には、「混和の間」が。実験室のように、ビーカーや試験管などが収納されたテーブルが並び、テイスティングやブレンディングのセミナーが行われる。開催日程は公式SNSでチェックを。



テイスティングセミナーでは「季の美」を形成する礎・凛・茶・柑・辛・芳といった6つのエレメントの原酒の香りと味を体感。各自がブレンドしたジンを味わうこともできる

02 展示の間 でジンについて学ぶ

2階に上ると、梁がむき出しになった空間「展示の間」が広がる。テーブルや壁に配された展示で、ジンの歴史や種類、季の美の原料、ボトルデザインの変遷、蒸溜所の様子などが伝えられ、クラフトジンに対する取り組みやイズムを感じ取ることができる。



「展示の間」からは、風情ある中庭を眼下に眺められる。また、1階カウンターを見下ろす場所には、銅製のカウンターが設置されており、ここでもジンを嗜むことができる

03 季の美の間 で飲み比べ

1階「季の美の間」ではジンのほか、カクテルに加え、京都のクラフトビールや日本酒なども用意している。味わいの違いがダイレクトに感じられるテイスティングセットや、「季の美」と割り材を選んでカスタマイズできる飲み方も提案。

04 お店の間 でここだけでしか買えないグッズを購入

京都蒸留所が手掛ける定番商品からショップ限定商品までを揃える。ジンを美味しく楽しむためのマティーニグラスやミキシンググラスといったオリジナルグッズにも心惹かれる。



コピータグラス（箱付）
900円

スコットランドのグラスメーカー「グレンケアン社」製のテイスティンググラス。京都蒸留所のロゴ入り

クラフトジンと気軽に向き合える場

「House of KI NO BI／季の美ハウス」の1階にはバー空間のほか、ショップ「お店の間」や、会員だけが利用できる「ジンパレス」がある。2階にはジンについて学べる「展示の間」、テイスティングセミナーなどが行われる「混和の間」を備える。「お店の間」と「展示の間」は、自由に見学できるので、初来店なら訪れてみたい。1階「季の美の間」も肩ひじ張らず



季の美ハウスジン
KI NO BI
House Gin
6000円

季の美と同じ6つの原酒のブレンドに、季の美ハウスの井戸水で割り水をした、柔らかな口当たりの限定ジン



バーでは、ここでしか飲むことができない「季の美」のエディションシリーズや軽食メニューも用意。そのほか京都蒸溜所にある蒸溜器を展示していたり、町家の改装時に出てきたレトロな壁紙など、インテリアにも注目したい空間



季の美テイスティングセット
利き季の美　1500円

好みのジンを3種選び、テイスティングができる。右から「季の美」、「季の美 勢」、「季の美 ハウスジン」。15mℓ×3



京都蒸溜所ロゴ・アイス・スタンプ　1万750円

1838年、京都に創業した「清課堂」によるアイススタンプ。手作業でつくられている



カヤの木のベンチや、季の美の「K」をデザインしたロゴが目を引くお店の間

に利用できる空間だ。ジンをよく知る人はもちろんのこと、ジンに馴染みのない人は、スタッフに気軽にたずねてほしいと、蒸溜所の立ち上げ・製造にもかかわってきたマネージャーの佐久間雅志さんは話す。

「クラフトジンと向き合う〝テイスティング〟と、リラックスして味わう〝ドリンキング〟、その両方をかしこまらずに楽しめるのが、この場所です。五感を使ってジンの香りや風味を感じていただければ。でも、ジンというのは人によって感じ取るボタニカルが違うし、季節や気候によっても違ってくる。正解がなくて、まるで人生みたいなお酒だなと。だからこそ、気軽に味わってほしいんです。今後は生産者さんに着目したイベントなども実施できればと考えています」



House of KI NO BI
／季の美ハウス

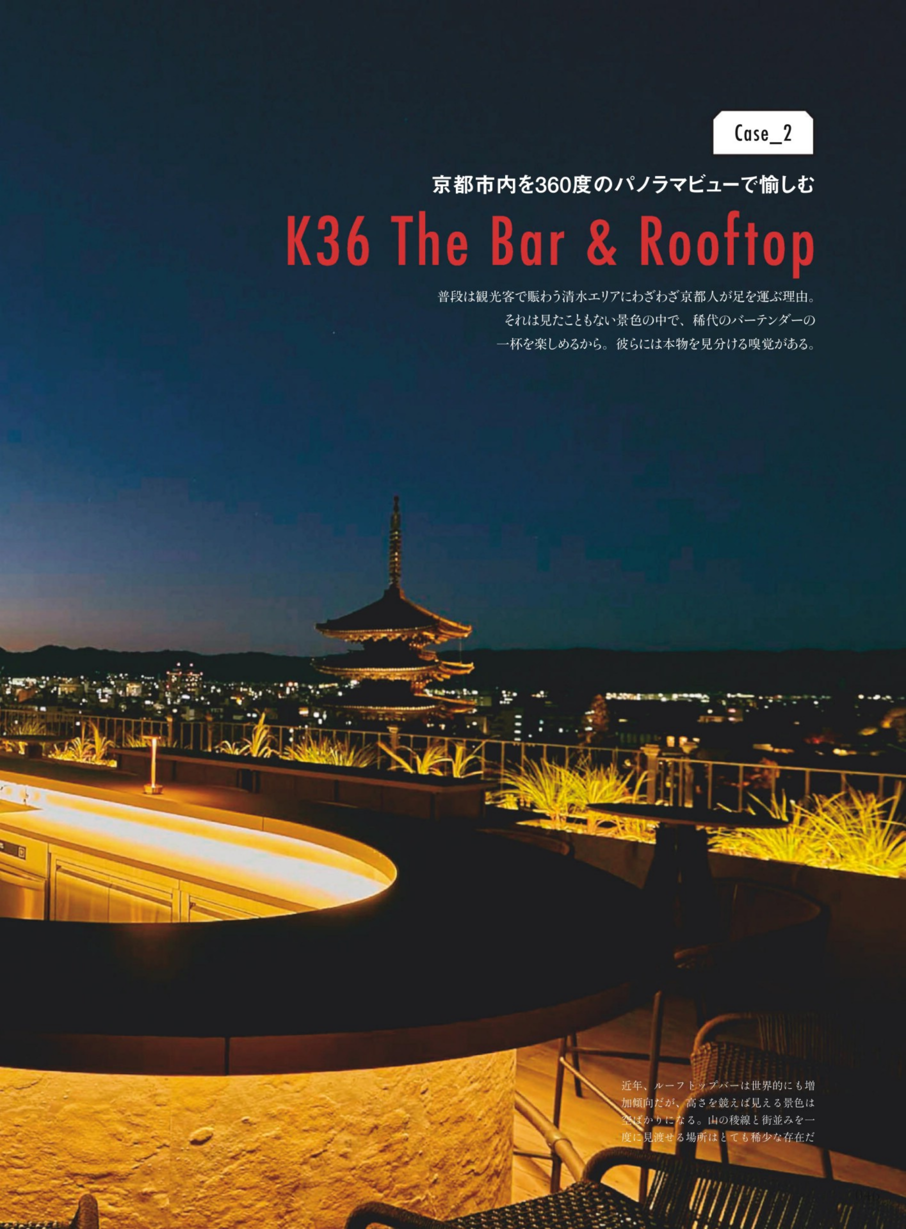
住所：京都市中京区河原町通二条上ル清水町358
営業時間：12:00～21:00（L.O.20:30）
定休日：月曜　www.hoknb.jp

Case_2

京都市内を360度のパノラマビューで愉しむ

K36 The Bar & Rooftop

普段は観光客で賑わう清水エリアにわざわざ京都人が足を運ぶ理由。それは見たこともない景色の中で、稀代のバーテンダーの一杯を楽しめるから。彼らには本物を見分ける嗅覚がある。



近年、ルーフトップバーは世界的にも増加傾向だが、高さを競えば見える景色は空ばかりになる。山の稜線と街並みを一度に見渡せる場所はとても稀少な存在だ

京都の夜の重鎮がホテルのバーを演出

年3月22日、東山区の一等地にある元清水小学校の跡地に「ザ・ホテル青龍 京都清水」が誕生した。

スクラップ ビルドではなく、明治2年に開校し、昭和8年に移転新築した学び舎は、当時の面影を色濃く残す建築様式を継承。中でも圧巻というべきなのが屋上からの眺めである。

東山三十六峰に包まれた古都の街並み。間近にそびえる法観寺「八坂の塔」。霊山観音の顔も見える。これほどの絶景が京都に残されていたとは。

「はじめて現場に入ったとき、ここからの夕日に心を奪われました」と、「K 」プロデューサーの西田稔さん。京都の愛酒家から絶大な支持を得る「Bar K 」を筆頭に、「Cave de K」、「Bar Keller」のそうそうたる実力店を率いる名バーテンダー。彼は以前からホテルのバーに興味を抱いていたという。

「私の理想は2時オープン、翌2時クローズのバー。お客さまがチェックイン後に1杯飲んで休息し、街場で飲んだお客さまが最後の1杯を楽しめる」

現在はコロナ禍の影響で営業時間を短縮中だが、外資系ホテルとは一線を画す京のもてなしを確立している。



時間帯によって使い分けたい

開放的なルーフトップバーと格式高いThe Barラウンジ

代わり映えのしない日常に渇きを覚えたときにこそ、
街中の喧騒からほんの少し離脱してホテルのバーへ。
今日はインドアorアウトドア、どちらで過ごそう。



K36 The Bar

昭和の学び舎の意匠を生かした、重厚感あふれるクラシカルな空間。グレンファークラスのヴィンテージコレクションをさりげなくレイアウトするなど、こだわりが光る

提供するのは温故知新をテーマとしたスタンダードカクテル

先人たちが生み出した永久不変のカクテルを

京都のKにして清水のK、東山三十六峰の36にして　度のパノラマビューから命名された「K　」。ルーフトップバーとザ・バーではドリンクのラインアップもわずかに変化させている。ルーフトップバーではモヒートやジントニックなど目でも開放感を楽しめるものを。ザ・バーは世界中で愛されるスタンダードカクテルがメインだ。

「アメリカで禁酒法が発令されて、今年でちょうど　年。この間にカクテルは飛躍的な進化を遂げた。先人たちが築いたスタンダードカクテルをいま一度考えるよい機会だと思います」さらにすべてのカクテルには、〝奇跡の予感〟〝熱烈な恋〟など花言葉のような一文が添えられている。「カクテルっていつも決まったものを選びがちですよね。今日の心を映す言葉で選べば、また新たな出合いがありますよ」まさに古都の粋、ここに極まれり。

匠の技を目の当たりにする喜びを

バトラーとして指揮を執る西田さん。（写真右）柔らかな物腰と美しい所作で酔客を魅了する。カウンターに立つのは来年2月までの予定とか









K36 Rooftop

遮蔽物が一切なく、360度視界が開けた大パノラマに脱帽。東山三十六峰から遥か南には京都タワーの姿まで確認できる。京都市中をこの手に収めたような優越感を

花言葉があるように、カクテルにもメッセージを込めて



馬肉のタルタル 九条ネギとちりめん山椒の京都スタイル
1800円

福島県産の馬刺しのモモ肉をあっさりとタルタルに。ちりめん山椒や九条ネギのソースで



ブルームーン
1500円

言葉は"奇跡の予感"。レモンピールをそっと浮かべて、雲隠れする月をイメージした一杯



K36 マティーニ　1500円

添えられた言葉は"知的な愛"。やさしく包み込むような味わいのカクテルの王さま



K36（ケーサーティーシックス）

住所：京都市東山区清水2-204-2
ザ・ホテル青龍 京都清水4F
Tel：075-541-3636
営業時間：15:00 ～ 24:00（L.O.23:30）、Rooftopは～ 24:00（L.O.23:30）
定休日：不定休
https://stillfoods.com/k36



愉しんだ後は
そのまま宿泊もできる！

ザ・ホテル青龍 京都清水

Tel：075-532-1111
客室数：48室　**料金**：1泊朝食付
6万9286円～（税・サ込）



Discover Japan with BMW

BMWで行く、創造が生まれる場所

vol.03 | 京都　**龍崎翔子さんとめぐる、古くて新しいニッポンカルチャーを愉しむ旅**

古きよき文化をいまに伝える観光地であると同時に、新しいカルチャーもよしとする風土が共存する「京都」。新たな試みに挑戦し続けるホテルプロデューサー・龍崎翔子さんがBMW X1でめぐった古都の旅をお届けする。

龍崎翔子さん

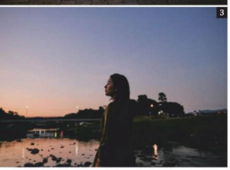
1996年、東京都生まれ、京都府育ち。L&G GLOBAL BUSINESS代表取締役、ホテルプロデューサー。宿泊を目的とした「ソーシャルホテル」をコンセプトに掲げ、土地と人、人と人を結び付けるホテル業界の風雲児的存在

今年5月にリニューアルオープンした京都市京セラ美術館をバックに、いま注目のニューモデル「ニューBMW X1」を

文=山田芳郎　写真=本田龍介（bird and insect ltd.）　text: Yoshiro Yamada　photo: Ryusuke Honda（bird and insect ltd.）







1・2）エクステリア・デザインは迫力満点だが、意外にもサイズはコンパクト。1820㎜の全幅と4455㎜の全長、そして見切りのよいボディ形状のおかげで、京都ならではの狭い道でも運転が容易に。3）龍崎さんお気に入りスポット、夕暮れどきに撮影した鴨川デルタ

若きプロデューサーと京都カルチャーの関係

長い歴史を物語る神社や仏閣、皇室ゆかりの御所、そして祇園の芸者が行き交う古い町並み。東京に首都機能が移るまでの約0年間、日本の首都だった京都が、現代においても日本を代表する古都としての存在感を放っているのは間違いない。

古きよき日本をいまに伝える町。それが京都のステレオタイプであることは確かだが、「実はミーハーなところも」あるのだとか。知られざる意外な一面を教えてくれたのは、若き実業家の龍崎翔子さん。東京大学在学中に北海道・富良野にペンションをオープンして以来、次々と革新的なホテルを運営し、注目を集めている彼女は、業界の常識を刷新し続けている次世代型ホテルプロデューサーだ。現在は全国各地を股に掛けて活動している龍崎さんだが、10代の多感な時期を過ごした京都は、アイデンティティのよりどころだと語る。そんな彼女に、観光地めぐりだけではない、リアルな京都の案内役をお願いしてみた。旅の相棒に選んだのは「BMW X xDrive d」である。スポーツ・アクティビティ・ビークルとして、長年ベストセラー街道を走るX は、シリーズでは最もコンパクトなボディをまとう人気モデル。一歩入り込んだ狭い路地などでも、取り回しのよさが際立つプレミアムな一台は、まさに京都を行く旅路にふさわしいパートナーである。





今回のX1 xDrive18dは衝突を回避してくれるブレーキや車線逸脱の警告など、先進のセーフティ機能を装備。X1は「安定感がありますね」と龍崎さん

京都市内の新たなカルチャー発信源をたどって





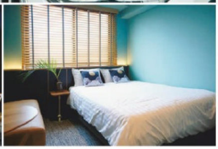
九条エリア

寛げる空間を提案“チルアウトする”ホテル

「HOTEL SHE, KYOTO」の「SHE,」は、Satisfactory（満足感）とHeartfelt（心温まる）、そしてEmotional（エモさ）。そして「,」は、旅の途中を示す句読点を表し、旅人同士が交流できる場を提供している

HOTEL SHE, KYOTO
住所：京都市南区東九条南烏丸町16
Tel：075-634-8340　客室数：33室
料金：1泊9900円〜（税・サ込）
www.hotelshekyoto.com





ラウンジには共用のキッチンもあり、調理器具やカトラリーも用意されている。自分たちで料理をして大きなテーブルで食事をしたり、酒や会話を楽しみつつ旅の思い出をシェアできる空間に



祇園四条エリア

色とりどりの金平糖が並ぶ、金平糖専門店

創業1847年より伝統を守り続け、熟練の職人が五感を研ぎ澄まし、丹精込めて手づくりする製法は一子相伝。ショーケースには素材の味が生きた緑寿庵清水でしか味わえない金平糖がずらりと並ぶ。



祇園店限定 信玄袋 瓶覗と桃花色（苺・林檎）
各3080円

祇園緑寿庵清水
住所：京都市東山区祇園町南側570-122
Tel：075-532-0900
営業時間：10:00 〜 18:30
定休日：水曜（祝日の場合は営業）
www.konpeito.co.jp



四条烏丸エリア



何回も投扇興にチャレンジする龍崎さん

創業約100年、伝統を受け継ぐ京扇子の老舗へ

京都の紙と滋賀の竹を使い、職人の手でつくられる「京扇子」を扱う老舗。江戸時代に考案され庶民に愛されたという、扇子を使ったお座敷遊び「投扇興」体験ができるのもここならでは



「香りの扇 うつし香」
4950円

大西常商店
住所：京都市下京区松原通高倉西入ル本燈籠町23　Tel：075-351-1156
営業時間：10:00 〜 18:00
定休日：日曜、祝日
投扇興体験料金：1時間1人2000円
www.ohnishitune.com

出逢いを演出するホテルと懐の深さが物語る京都

たとえば「HOTEL SHE KYOTO」のラウンジ。そこには、大きなテーブルと寛げるソファ、アイスクリーム・パーラーとバーが旅人の疲れを癒し、語り合う空間となっている。客室にはターンテーブル。レコードを聴くことができ、デジタル世代には新鮮なアナログ体験ができるのだ。ただ宿泊するだけではなく、新たな体験や出逢いがある。それが、彼女の掲げる「ソーシャルホテル」。常識にとらわれず、カウンターカルチャーとしての発信を続ける。その姿勢は、実は京都的であるといえる。今回訪れた「京都市京セラ美術館」は、3年をリニューアルに費やし、古い建屋とモダンな新館とのハイブリッドに生まれ変わった。四条烏丸に佇む「大西常商店」では、伝統的な京扇子と現代的なフレグランスが融合した扇子「うつし香」を展開。京都大学のお膝元・出町桝形商店街には、カフェと映画館、書店が融合した「出町座」が新たなカルチャー発信の場として注目を集めている。

日本の文化の中心地である京都は、新しいカルチャーを受け入れる懐の深さをもつ地でもあったようだ。ヨーロッパ生まれのBMW X が、京都の情緒あふれる町並みと似合うのは、偶然ではないと考えるのはいかがだろうか？



東山エリア

新たなアート空間を通して京都の魅力を再発見!

1933年にオープンした、京都を代表する美術館が今年5月にリニューアル。創建時の外観はそのままに、最新の設備を備えて生まれ変わった。ミュージアムショップやカフェが入場無料なのがうれしいポイント





第二次世界大戦をまたいで80年余り、現存する日本の公立美術館の中で最も古い美術館建築。明治から昭和にかけて描かれた絵画を中心に、約3700点の京都にまつわる作品を展示

京都市京セラ美術館

住所:京都市左京区岡崎円勝寺町124　**Tel**:075-771-4334(10:00 ～ 18:00)
開館時間:10:00～18:00(最終入館17:30)　**休館日**:月曜(祝日の場合は開館)、年末年始　**料金**:コレクションルーム一般730円(京都市内在住者は520円)、高中小生300円(京都市内在住、通学者は無料)、小学生未満無料、企画展・別館は展覧会により異なる
※現在展覧会は予約優先制。無料エリアは予約不要で入館可能



出町柳エリア

京都の“いま”が知れるカルチャー発信拠点

店は昭和の香りが色濃く残る、出町桝形商店街の中ほど。ミニシアター、セレクト書店、カフェそれぞれ“併設”というよりは、ひとつの空間に“融合”されており、さまざまな文化を発信している。



出町座

住所:京都市上京区三芳町133(出町桝形商店街内)　**Tel**:075-203-9862
営業時間:10:00 ～ 22:00(日により変動あり)
定休日:なし　https://demachiza.com



出町柳エリア

ロケ地としても名高いパワースポットに立ち寄り

もともとの京都氏族だった賀茂氏が祀られた、京都と深い由縁で結ばれた「下鴨神社」。龍崎さんの愛読書、森見登美彦作品に登場する舞台とあって、ファンにとっては聖地巡礼の地でもある



下鴨神社(賀茂御祖神社)

住所:京都市左京区下鴨泉川町59
Tel:075-781-0010　**拝観時間**:6:30 ～ 17:00
www.shimogamo-jinja.or.jp

ニュー X1 xDrive18d xLine Edition Joy+

ボディ・カラー:アルピン・ホワイト　**サイズ**:L4455×W1820×H1610㎜　**車両重量**:1680kg　**トランスミッション**:8速AT
エンジン:直列4気筒BMWツインパワー・ターボ・ディーゼル・エンジン
最高出力:110kW〔150ps〕/4000rpm
最大トルク:350Nm〔35.7kgm〕/1750-2500rpm　**価格**:498万円
問:BMWカスタマー・インタラクション・センター　**Tel**:0120-269-437

BMW×龍崎さんの豪華キャンペーンを実施中!



詳しくはこちら▲



大き過ぎないボディサイズと、ドライバーの高いアイポイントのおかげで、狭い路地もスイスイ。京都ドライブにもぴったり

今回乗ったBMW X1 xDrive18dとは?

BMW・Xシリーズの最小モデルがX1。xDrive18dは、2ℓの直列4気筒クリーン・ディーゼルエンジンを搭載。ディーゼルの特性である豊かな低速トルクのおかげで町中でも乗りやすく、高速ではほとんどエンジン音が気にならないほど静かでガソリン車よりも経済的。はじめてBMWに乗るという方にもおすすめ

Yumi Katsura Paris Couture /
TANGO OPEN “WHITE COLLECTION”

丹後ちりめん創業 年の門出を祝うドレス。

「丹後ちりめん」を代名詞に、着物素材の産地として和装業界を支える、京都・丹後地域。　年の節目を迎える今年、丹後の人々の念願となる「白生地のドレス」が完成する。

文＝編集部　写真＝木内和美　text: Discover Japan　photo: Kazumi Kiuchi

TANGO OPEN
TANGO KYOTO JAPAN





上）今回つくられるドレスは3種。帯をイメージした直線的な左、着物を巻き付けたような中央、大胆なアレンジを加えた右。下）白生地は丹後の神髄。上品な透け感や、繊細な刺繍等、細部に宿る美に注目してほしい

丹後地域は、国内の約7割の和装用後染生地（白生地）を生産する名産地。そんな丹後の神髄といえる「白生地」を、あえて「着物幅（小幅）」のままドレスに仕立てるのは、パリでも丹後の生地の魅力を伝えてきたファッションデザイナー・岩谷俊和氏だ。丹後の職人と素材への深いリスペクトを根底に、革新的にデザインされたドレスには神聖な空気が漂う。

ドレス誕生の背景には、着物の需要が減少する中、着物以外の新しい活用に目を向けようとする丹後の人々の意思があった。そうした中で発足したのが、着物幅（小幅）の白生地による、ウェディングドレスのような現代的な商品の開発を行うことで、新たな着物幅（小幅）活用を図り、丹後ちりめんの将来につなげていくプロジェクトだ。

今回完成する白生地のドレスを、岩谷氏は「Yumi Katsura Paris Couture」の中で「TANGO OPEN “WHITE COLLECTION”」として発表する。

「はじめて現地を訪れたとき、丹後にはものづくりの原点があると感じました。着物はなくしてはいけない、日本の素晴らしい文化。新しいかたちで未来につないでいくために、着物のよさと洋服のよさを生かし合いながら、丹後の白生地の美しさを表現するドレスづくりに挑みました」と岩谷氏。着物の歴史をアップデートする傑作の誕生に注目したい。



担当デザイナー
岩谷俊和（いわや・としかず）

文化服装学院アパレルデザイン科を卒業後、アト・ワンズに入社し、2002年にDRESSCAMPをスタート。'12年より桂由美氏のクリエイティブチームに参加。'19年7月、'20年2月にYUMI KATSURA COLLECTIONにおいて丹後生地を使用したドレスを発表した



東京・原宿にある岩谷氏のアトリエにて。制作中の、P54のデザイン画中央のドレス

10月6日～19日の期間、渋谷PARCO1階のDiscover Japan Lab.にて、完成したドレス3着を展示予定。丹後発のプロダクトの展示販売も行います。ぜひお越しください！

住所：東京都渋谷区宇田川町15-1
渋谷PARCO1F
Tel：03-3464-5111
営業時間：10:00 ～ 21:00　**定休日**：不定休

丹後の絹織物・ちりめん産業の歩み

年
丹後にて絹織物の生産がはじまる

年
丹後国鳥取郷より「絁（あしぎぬ）」が朝廷に調貢される

年
峰山（現・京丹後市）の絹屋佐平治が西陣より技術を持ち帰り、はじめてちりめん織に成功
2年後には加悦谷（現・与謝野町）の木綿屋六右衛門が派遣した、手米屋小右衛門と山本屋佐兵衛が西陣より技術を持ち帰り、ちりめん織に成功

年
織物事業者が大同団結し「丹後縮緬同業組合」を設立

年
丹後大震災が発生し、産地機業が大打撃を受ける

年
組合による「国練検査制度」全面実施。丹後で精練し、検査を直接行う

年
生糸価格の暴騰により、丹後機業有史以来の好景気に恵まれる

年
「丹後ちりめん」が団体商標として商標登録される

年
「丹後ちりめん回廊」が日本遺産に認定

年
新ブランド「TANGO OPEN」を創設

年
丹後ちりめん創業　　年を迎える

問：丹後ちりめん創業300年事業実行委員会事務局　Tel：0772-68-5222　Mail：300info@tanko.or.jp

羽田未来総合研究所×NTTアド
HARAJU Cross JAPAN MASTERY COLLECTION _est

ウィズ原宿で出合う 新しいニッポンの美。

原宿駅前の新複合施設「ウィズ原宿」。地下3階、地上10階建て、14店舗からなる巨大な館内に、日本各地の美を現代の感覚で楽しめる、新しいスペースが誕生した。

文=吉永 淳　写真=木内和美　text: Kiyoshi Yoshinaga　photo: Kazumi Kiuchi





HARAJU Cross
JAPAN MASTERY COLLECTION _est
住所：東京都渋谷区神宮前1-14-30
WITH HARAJUKU B1F
Tel：ショップ／ 03-6384-5815
カフェ／ 03-6804-3128
営業時間：ショップ／ 11:00 ～ 20:00
カフェ／ 11:00 ～ 20:00（L.O.19:30）
休業日：不定休

気軽に立ち寄りたい
ショップ＆カフェ

地下1階の一画に店舗がある。ショップ（上写真）とカフェ（下写真）は、季節によって商品内容が変わり、何度でも訪れる楽しみがある。錫の箔押しの壁が印象的





京都の技と美意識に注目

右）西陣織×イタリアブランド「URBAN SUN」のスニーカーが10月中旬発売予定（4万2000円）。伝統技をストリートに。左）注文後、調理するいなり（280円〜）は、定番・季節・ヴィーガンの具を用意。うつわは京都発のブランド「SIONE」。ショップで購入可

原宿にこの6月にオープンした「ウィズ原宿」の中に、日本各地に眠っている優れた技術・逸品・食材を発掘する「HARAJU Cross JAPAN MASTERY COLLECTION_est」というスペースがある。地方活性化とインバウンドビジネスに重点を置いた店舗だが、日本の伝統技術を現代に合わせて進化させている、若いクリエイターたちの創造性豊かな作品に出合うことができる。

最先端の若者文化を発信する街として約50年の月日が流れ、久々にこの街を歩くと、世代を超えて心ときめくモノたちと出合える大人の街になったと実感した。

京都で6代続く茶陶の窯元に生まれたSHOWKO氏が立ち上げたブランド「SIONE」、世界が注目するイタリアブランド「URBAN SUN」と西陣織のコラボスニーカーなど、感性豊かなモノたちに出合える。隣接するカフェではあまりに美しいいなり寿司が並び、食通の舌を唸らせる。

もはや欧米を見つめるだけでは、最先端は語れないのだ。流行をつくる人々は気づいている。インバウンドの観光客がまだ来ないこの期間に、JAPANの「地方」に先手を打っておくべきだと。

羽田空港でも日本の魅力に出合えます。




日本各地の食を、食べて、知って、買える、情報発信型カフェ。日本酒 蔵別呑み比べ（右写真・1100円）等が楽しめるほか、物販も充実の品揃え。店内では定期的に企画展も開催しており、各地の最先端のシーンを知ることができる

プロジェクトで魅力を発信中!

日本酒	厳選した酒蔵の美酒を、生産背景の展示とともに販売中
オチャノキ	静岡・掛川と共同企画。お茶の木をアートとしてディスプレイ
makuake	最新のプロダクトを展示販売し、日本のものづくりを紹介

和蔵場

住所：東京都大田区羽田空港3-4-2 羽田空港第2ターミナル1F
Tel：03-6459-9565　**営業時間：**11:00 〜 19:00
※当面は営業時間の変更があります　**休業日：**不定休

※価格はすべて税別。写真のスニーカーはサンプルです。色・柄は実物と多少異なります。

京都のいまを愉しむ

10

文＝柏井 壽

かしわい・ひさし　作家。　年、京都府生まれ。京都人ならではの目線を生かしたエッセイや旅紀行文など著書多数。『鴨川食堂』（小学館）といった小説や小誌にて「逸宿逸飯」の連載、『日本百名宿』（光文社新書）といった著書もあり、宿への造詣も深い

一寸先は闇といわれますが、まさかこんな京都になるとは、1年前に誰が予想したでしょうか。

いつも人であふれ返り、喧騒に包まれていた京都が、見る影もなく静まり返っています。

僕が大学生だったころ、つまり半世紀ほど前に戻ったかのような光景が広がっています。

顕著なのは著名な観光地です。**「清水寺」**[※1]へと続く三年坂は、歩くのもままならないほどの混雑でしたが、いまは人影もまばらです。

観光に携わる方々には申しわけないのですが、旅人にとってこれは、静かにじっくりと京都を愉しむには絶好の機会なのです。

はやりの言葉で言うなら、いまほどインスタ映えする京都は、これから先にはないかもしれません。

「伏見稲荷大社」[※2]の千本鳥居でも、誰も居ない鳥居の重なりを写すことができます。

美術館も然りです。入館前の長い列もなければ、人の背中越しに作品をのぞき込む、なんてしなくていいのです。

もちろん街を歩いても同じです。そうか。京都はこんな街並みだったのかと気づかされます。

だけではありません。早くからの予約や、長い行列を覚悟しないとありつけなかった京都の食も、かなりハードルが下がりました。

まだ収束したわけではありませんから、感染予防を怠りなく、密を避けて、さぁ京都へ出掛けましょう。

美しいものをつぶさに見る

〈最後尾〉と書かれたプラカードの前に長蛇の列ができていることが当たり前だった頃が、いまとなっては懐かしいほどです。予約制を採用したり、密を避けるために入場者数を制限したりと、じっくり京都で美術鑑賞するには、最適の環境が整っています。

「京都国立博物館」[※3]では〈皇室の名宝〉と銘打った展観が今秋開催されます。また、**「京都市京セラ美術館」**（P18）では、〈京都の美術　　年の夢〉と題した展観が開かれます。

どちらも美術ファンには見逃せない美術展ですが、きっと以前のような大混雑にはならないと思います。

このほか**「細見美術館」**[※4]ではお得意の〈琳派と若冲〉、**「福田美術館」**[※5]では〈悲運の画家たち〉と題して、薄幸のまま生涯を終えた画家にスポットを当てた展覧会を催すなど、このためだけに京都を訪れても、決して後悔しないだろう美術展が目白押しです。

少し変わったところでは**「高麗美術館」**[※6]もおすすめです。日本文化とは切っても切れない高麗に特化した美術館は、洛北観光の基点としてもぜひ訪れてほしい、こぢんまりした瀟洒（しょうしゃ）な美術館です。

京都に集まる貴重な美術品を、混雑無縁の環境で鑑賞できるのですから、いまは天恵の時期と言っても過言ではありません。

もちろん美しいものは、美術館の中だけにとどまりません。名園と呼ばれる日本庭園や、建築美を競う建物もおなじく、かつての喧騒が嘘のように、静まり返った空気を満喫しながら目を遊ばせることができるのも、いまだけかもしれません。

いまならどんな名園でも、邪魔されることなく、存分に観賞できますが、せっかくですから、いつもは混み合う



イラスト＝宿輪貴子　illustration: Takako Shukuwa



ところを選びましょう。

たとえば岩倉の**「実相院門跡」**[※7]。秋の〈床もみじ〉初夏の〈床みどり〉と、本堂の床に映る景色はまさに絶景です。以前は帰省ラッシュ並みの混雑ぶりでしたが、いまならずいぶんと緩和されていると思います。

秋に混み合うお寺もいまなら狙い目でしょう。どんな疫病がはやろうとも、紅葉は変わらず美しさを見せてくれますから。

超が付くほどの混雑を見せていた紅葉名所も、きっと今年は例年に比べると格段に混雑が緩和されるはずです。

紅葉が境内を埋め尽くす**「大本山東福寺」**[※8]や**「永観堂」**[※9]など、東山の裾野に点在する古寺めぐりも今年ならおすすめできます。

これらは、ほんの一例ですが、〈目の保養〉という言葉が、いまの京都にはとてもふさわしいと思うのです。

伸びやかな道をのんびり歩く

美しいものが点在する京都。それを線で結んで歩くのもまた、いまなればこそ、かもしれません。

たとえば先に挙げた京都国立博物館から細見美術館へと美術館ハシゴをするとしましょう。

ふたつの美術館は3kmほどしか離れていません。ぶらり散歩には最適の距離ですね。そしてこの間には訪れるべき名所旧跡や、京都らしい風情漂う街並みが点在しているのです。

京都国立博物館のすぐ北には豊臣秀吉を祀った**「豊国神社」**[※10]があり、そのお隣には家康の怒りを買ったといわれる鐘がいまも残る**「方広寺」**[※11]が建っています。

京都の街を歩くと、何かにつけ秀吉の遺構やゆかりのスポットに行き当たります。よくも悪くも、秀吉なくして

1. 清水寺
住所：京都府京都市東山区清水1-294
Tel：075-551-1234

2. 伏見稲荷大社
住所：京都府京都市伏見区深草藪之内町68
Tel：075-641-7331

3. 京都国立博物館
住所：京都府京都市東山区茶屋町527
Tel：075-525-2473　「皇室の名宝」は10月10日～
※事前予約制

4. 細見美術館
住所：京都府京都市左京区岡崎最勝寺町6-3
Tel：075-752-5555

5. 福田美術館
住所：京都府京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町3-16
Tel：075-863-0606

6. 高麗美術館
住所：京都府京都市北区紫竹上岸町15
Tel：075-491-1192

7. 実相院門跡
住所：京都府京都市左京区岩倉上蔵町121
Tel：075-781-5464

8. 大本山 東福寺
住所：京都府京都市東山区本町15-778
Tel：075-561-0087

9. 聖衆来迎山 無量寿院 禅林寺（永観堂）
住所：京都府京都市左京区永観堂町48
Tel：075-761-0007

10. 豊国神社
住所：京都府京都市東山区大和大路通正面茶屋町530
Tel：075-561-3802

11. 方広寺
住所：京都府京都市東山区正面通大和大路東入茶屋町
Tel：075-561-7676





いまの京都はなかったのです。

それはさておき、豊国神社から北へ大和大路通を歩くと五条通に出ます。さらに北へ進むと**「六波羅蜜寺」**[※12]や**「六道珍皇寺」**[※13]、**「臨済宗大本山 建仁寺」**[※14]などの古刹があります。これらのお寺をめぐりながら北東へ進路を取ると、祇園界隈へと行き着きますので、見どころは尽きません。

「八坂神社」[※15]、**「知恩院」**[※16]、**「青蓮院門跡」**[※17]と地続きになった社寺をめぐるうち、細見美術館のある岡崎へと至ります。

こうしてふたつの美術館を結ぶと恰好の散歩道になるのが京都の奥深さでしょう。かつてはこの道筋も多くの観光客が行き交っていましたが、いまはまばらです。

京都の街中を歩くのに最も適しているのは、**「国立公園 京都御苑」**[※18]と「鴨川」です。どちらも街の真ん中にありながら豊かな自然を満喫しながら散策できます。

京都御苑がスクエアなエリアなのに対して、鴨川は南北に長く延びていて、距離を調節するウォーキングにも適しています。

散策路としておすすめしたいのは、賀茂大橋から北の「賀茂川」と称される川沿いの堤です。

東岸、西岸、どちらでもいいのですが、西岸を歩くと、ずっと東山を眺め続けられるので、京都気分を満喫できます。東山三十六峰といわれますが、やはり目立つのは比叡山と、大文字の送り火で知られる如意ヶ岳です。

秋の澄んだ空気が、「大」の字をくっきりと浮かび上がらせ、**「延暦寺」**[※19]を抱く比叡の峰を、美しく際立たせます。

賀茂川歩きの出発点近くには**「下鴨神社」**[※20]、終点近くには**「上賀茂神社」**[※21]とふたつの世界遺産が建っているのも大きな魅力です。こんな贅沢な散歩道、京都でもそうそうあるものではありません。

下鴨神社近くには美味しいお店もありますが、それはまたあとでお話ししましょう。

軽やかなものをゆっくり食べる

たとえどんなに疫病が蔓延したとしても、京都の自然はまったく変わりませんが、店や宿は一変したと言っても過言ではありません。

あのホテルがクローズした。あのレストランが閉店するそうだ。

春以降、毎日のようにそんな話が耳に入ってきて、心を痛める日々が続きました。

その様相が少しずつ変化してきたのは、夏も終わろうかという頃です。

今年は「点」だけになってしまった五山の送り火が済んだ頃、急激にニューショップオープンの報せが飛び込んでくるようになりました。

その多くは、まったくの新店ではなく、移転や規模縮小など、こぢんまりした店に衣替えしたところです。まさに、新しい生活様式に合わせたといった感じです。

たとえば、以前は「六堀」というレストランで腕を振るっていた料理長が、**「デイズ」**[※22]という、小さな洋食屋さん





をオープンさせました。ご夫婦で営まれていて、アットホームな雰囲気で、熟練の洋食が味わえます。

あるいは洛西の音戸山という高級住宅地で、お屋敷日本料理店を営んでいた主人が、御所の近くで**「御所南 畑善」**[※23]という小体な和食店を開いています。

どちらもお店はずいぶんと小さくなりましたが、その分、身近に感じられるお店となり、親しみやすくなったように思います。

近年の京都では、新しくできるお店といえば、京都以外の地から移転、もしくは支店として開かれ、驚くほど高価な設定だったり、いきなり予約困難になったり、もしくは完全紹介制にするなど、ハードルを高く設定する店が目立ったものですが、先に挙げたお店などは、その逆を行くような気軽さが一番の魅力となっています。

少し前の京都では、長い行列ができたり、何カ月も先まで予約で埋まっている店など、ほとんど見掛けなかったものですが、いつの頃からか、そういう店に人気が集まるようになってしまいました。その意味では本来の、佳き京都の食に戻ったような気がします。

もちろん、コロナ禍にあっても、これまで通り、営々と、粛々と続けている飲食店も少なくありません。

それらのお店に共通しているのは、地元のお客さんをたいせつにし続けてきたことです。どんな人気店になっても極端な値上げもせず、窮屈な予約を強いることもせず、淡々と続けてきた店は、しなやかな強さをもっているのです。

そんなお店を2軒おすすめしておきましょう。

ひとつは**「聖護院 嵐まる」**[※24]という居酒屋さんです。場所は先述した細見美術館のすぐ近くです。店主が自ら釣り上げた新鮮そのものの魚介類をはじめ、選りすぐった食材を多彩な料理法でアレンジします。地元のお客さんがメインですが、遠来の旅人も、温かく迎え入れてくれます。

もう一軒は世界遺産にも登録されている下鴨神社近くで暖簾を上げる**「下鴨茶寮」**[※25]です。安政年間創業の老舗料亭ですが、ハートフルなもてなしで、料亭にありがちな堅苦しさを感じることなく、美味しい料理を、伸びやかな空間で味わうことができます。

いま、京都で美味しいものを食べるなら、地元民に長く愛されているお店を選ぶのがベストです。軽やかな食を、ゆっくり味わえる時期到来。ようこそ京都へ。

---

12. 六波羅蜜寺
住所：京都府京都市東山区松原通大和大路東入２丁目轆轤町81-1
Tel：075-561-6980

13. 六道珍皇寺
住所：京都府京都市東山区大和大路通四条下ル４丁目小松町595
Tel：075-561-4129

14. 臨済宗大本山 建仁寺
住所：京都市東山区大和大路四条下ル小松町584
Tel：075-561-6363

15. 八坂神社
住所：京都府京都市東山区祇園町北側625
Tel：075-561-6155

16. 知恩院
住所：京都府京都市東山区林下町400
Tel：075-531-2111

17. 青蓮院門跡
住所：京都府京都市東山区粟田口三条坊町69-1
Tel：075-561-2345

18. 国立公園 京都御苑
住所：京都府京都府京都市上京区京都御苑３
Tel：075-211-6348

19. 比叡山延暦寺
住所：滋賀県大津市坂本本町4220
Tel：077-578-0001

20. 下鴨神社（賀茂御祖神社）
住所：京都府京都市左京区下鴨泉川町59
Tel：075-781-0010

21. 賀茂別雷神社（上賀茂神社）
住所：京都府京都市北区上賀茂本山339
Tel：075-781-0011

22. デイズ
住所：京都府京都市下京区稲荷町330-3 色彩河原町ビル 2F
Tel：075-744-0191

23. 御所南 畑善
住所：京都府中京区桝屋町丸太町通富小路東入る
Tel：075-462-0109

24. 聖護院 嵐まる
住所：京都府京都市左京区聖護院山王町28-58
Tel：075-761-7738

25. 下鴨茶寮
住所：京都府京都市左京区下鴨宮河町62
Tel：075-701-5185

「綾鷹」× 京都のプロフェッショナル

本物が紡ぐ日々の豊かさ

いつの時代も守りと開拓の精神で、暖簾をつないできた老舗。その担い手である「上林春松本店」の上林秀敏さんと「公長斎小菅」の小菅達之さんに日々の仕事や豊かさについて語っていただきました。

文=古都真由美　写真=たやまりこ
text: Mayumi Furuichi　photo: Mariko Taya



「公長斎小菅」
小菅達之さん

1981年生まれ。大学卒業後、商社勤務を経て4代続く竹工芸の老舗公長斎小菅の仕事に従事。現在は副社長として自社商品のみならず伝統工芸全体の活性化にも尽力している

「上林春松本店」
茶師・上林秀敏さん

1966年生まれ。450年続く上林春松家の長男として温故知新の心を大切に時代に沿う商品を提案。「綾鷹」の開発協力など、さまざまな分野とともに緑茶文化の普及に努める

代々の経験は老舗の教材
殻を破って時代と併走

上林　多くの方がそうだと思いますがコロナを機に、当たり前の日常の有難さに気づかれたのではないでしょうか。私は毎朝急須でいれたお茶を飲んで一日をはじめるのですが、出張が続きますとなかなかそうはいきません。ところが自粛になって家にいる時間が増えたことで、毎朝その時間をもてるようになり、自然にやっていた朝のルーテインがいかに自分の心を鎮め、プラスに働いていたのかがわかりました。

小菅　私も自宅へ帰る道すがらの虫の声に気づいたときに、なんでもない日常の豊かさに気づきました。

上林　人との交流もそうですね。

小菅　私は人と会って話をして、竹工芸品をつくっていくのですが、その作業をオンラインで代替しようとしてもなかなかニュアンスが伝わらず、人間同士が会って話すコミュニケーションの大切さをあらためて認識しました。

上林　不意に訪れた非日常ですが、悪いことばかりではなかったということですね。私どものお客さんの中には、急須でお茶をいれたことのない若い世代の方が、この期間に一度やってみようという動きが一部でありました。そ



「人の話に耳を傾けることで、世界は広がる」



上林秀敏さんは自然光が差し込む拝見場で、数種類の茶葉の特徴をとらえ組み合わせてお茶の味を決める「合組」を行う

れは便利さを追求してきた現代において、ある意味逆行する流れですが、一度本当のお茶の味を知っていただき、その経験を積んでもらうことでお茶への理解が深まり、緑茶文化の普及にもつながると思いましたね。そして関心をもってくださった方に、いかにお茶の魅力を伝えていくか、そこが今後の課題だととらえています。

小菅　まったくその通りですね。知ってもらって生活に取り入れてもらう、その提案をどのようにしていくか、私もいまそこに考えをめぐらせています。

上林　私の例で言いますと、イベントなどに呼んでいただき、お話をしながらお茶をいれますと、通りすがりの方でも関心をもっていただけます。その場でお客さん自身がお茶をいれる体験ができると、なお身近に感じてもらえるようです。そういった光景を見るとまだまだ需要を掘り起こせていないと実感します。

小菅　私どもの定番品の中に竹の花入れがあるのですが、現代は和室が減少傾向にあるため忘れ去られつつありました。ところが、あるインフルエンサーの方がSNSでそれを発信したところ多くの反響があり、とても驚いたのと同時に、昔からある竹の花入れの可能性を見直す、いいきっかけになりました。

上林　自分たちの商品の魅力や世間が求めておられることを、実はわかっていないということが、代々続くお店ではよくあることかもしれません。たとえばお茶の味を決める合組といった、私にはごく当たり前のことに、お客さんは関心をもたれます。

小菅　うちは4代継承する中で、竹の可能性をどこよりも追求してきた自負があり、しかしその自負が自分たちの世界だけで完結してしまう結果をもたらしました。

上林　老舗は長く継承してきた技や歴史を重んじますし、そこに守られているところも確かにあります。しかし、少し極端な表現をしますと、新しいことをするときには、それが足かせになることもあります。実は「綾鷹」の開発協力のお話をいただいたときにも、それがあったので、すぐには決めかねました。

小菅　新しいことへのチャレンジが簡単ではないことを、私自身も経験を通じて実感しています。「綾鷹」のお話があったときにはどんな考えをされていたのですか。

上林　父から仕事を継ぐときに、ひとつだけ心に誓ったことがあります。それは人の話に耳を傾けるということです。ペットボトルのお茶はインドア一辺倒だったお茶をアウトドアにも広げた功績があります。それをさらに追求





急須でいれたお茶を飲むことが上林さんの毎朝のルーティン。最後の一滴まで注ぎきる

「自ら発信して、竹工芸の魅力を広く伝えたい」





小菅達之さんがディレクションしたモダンな竹工芸品。色糸茶筅3630円、ワインクーラー1万1000円、ヘラ1320円〜



これからの老舗の取り組みについて共感することの多かった二人

する企業の取り組みをしっかりうかがい、その上でお返事をしようと考えていました。

小菅　否定的な考えをもたない姿勢は、ものごとを発展させる上でとても大切ですね。私も20代で家業に従事するようになってから、新しい竹工芸品を模索。まだ若かった私に父は先輩として厳しかったですが、それがいいバネになって商品開発につながりました。いまアイテムが揃っているのも、貪欲にものづくりをしたからだと思います。いまはその情熱を、京都の伝統工芸の仲間たちとはじめた活動「GO ON」にも傾けています。伝統工芸を新しい解釈やデザイン、コラボレーションで発信する活動なのですが、海外でも評価され、とても励みになっています。

上林　ひと口に老舗といってもありようはいろいろですね。私は「綾鷹」の事業を父に相談したとき、いいとも駄目とも言われませんでした。ただ父は自分の時代ではこういう挑戦をして、それがどういう結果になったかという体験談だけをしてくれました。つまり教材を与えてくれたのですね。

小菅　時代の移り変わりは速くて、今後さらにその速度が加速するでしょうから、いまの時点の挑戦がいいか悪いかなんて誰にもわからないですね。私も次へバトンをつなぐときは、教材と助けてくれる人を渡せたらと思います。

上林　私が「綾鷹」の事業のお話をいただいたとき、39歳でした。「綾鷹」の仕事を機にいろんな仕事のお話をほかからいただくようになりましたね。おそらく老舗というイメージから、新しいことはしないのだろうという印象が変わったのでしょう。

小菅　私はいまちょうど39歳なんです。この歳で大きな決断をされたのですね。私が扱う竹工芸に置き換えると、どんな挑戦ができるのだろうかと考えますね。飲料品のように日常的ではなく、同じ用途で取り扱いが楽な樹脂製などの代替品がある竹工芸の魅力を、どうやって伝えようか思案します。

上林　いきなり日常に入り込まずに、まずは趣味として親しんでもらうなど、ハードルを下げるのも一案かもしれませんね。手間がかかるとか面倒だとか、一見マイナスに思える点も見方を変えればプラスに働きます。

小菅　新しい視点の提案ですね。そしてそれを自分たちで発信していく。いまはその手段に恵まれていますから、伝統工芸の裾野の拡大は、私たちの取り組みひとつで変わる。そう考えると力がわいてきますね。



「一子相伝 なかむら」中村元計さんおすすめ

「綾鷹」とめぐりたい京都

老舗料亭の6代目・中村元計さんおすすめのお菓子は舌の肥えた料理人ならではのセレクト。急須でいれたような味わいの「綾鷹」とぜひ。





「綾鷹 濃い緑茶」×「亀屋良永の御池煎餅」

1832（天保3）年創業の亀屋良永の御池煎餅（22枚入1458円）は京都の永遠のスタンダード。棟方志功の木版ラベルの缶にもファンが多い。「うちには定番としていつもありましたね」と中村さん。麩焼き煎餅の表面には優しい口当たりの蜜が引かれ、その風味を濃い旨みがある「綾鷹 濃い緑茶」が引き立てる。





住所：京都市中京区寺町通御池下ル下本能寺前町504
Tel：075-231-7850
営業時間：8:00 ～ 18:00
定休日：日曜、第1・3水曜
www.kameyayoshinaga.jp





「綾鷹 茶葉のあまみ」×「御幸町 関東屋の白味噌おかき」

中村さんの料理に欠かせない「白味噌の雑煮」は「御幸町 関東屋」の白味噌を使用。西京味噌の味をもっと知ってもらおうとはじめた「白味噌おかき」は、「ぷれーん」と「九条ねぎ入」の2種。茶葉の爽やかな甘みがある「綾鷹 茶葉のあまみ」と一緒におやつにしたい。各540円。





住所：京都市中京区御幸町通夷川上ル松本町582
Tel：075-231-1728
営業時間：10:00 ～ 17:00
定休日：土・日曜、祝日（12月は変更あり）
www.kantoya.co.jp





「綾鷹 ほうじ茶」×「八方焼本舗 小松屋のやきいも」

シナモンの風味が広がる「やきいも」は、15時頃には売り切れてしまう人気ぶり。サツマイモは使われず、卵の黄身が多めの黄身あんをじっくり焼いて外はカリッとした食感に。中村さんも大のお気に入りで、すっきり香ばしい「綾鷹 ほうじ茶」を飲みながらほお張りたい。1個200円。





住所：京都市中京区寺町通御池下ル下本能寺前町514
Tel：075-231-7753
営業時間：9:00 ～ 17:00
定休日：月曜、第3火曜



一子相伝 なかむら
中村元計さん

大学卒業後、京都嵐山の天龍寺で2年間雲水として修行を積んでいる。料理への理解を深めようと2013年からは京都大学修士課程で栄養化学も学んだ異色の経歴



住所：京都市中京区富小路御池下ル
Tel：075-221-5511
営業時間：12:00 ～ 14:00
17:00 ～ 19:30（入店）
定休日：不定休
www.kyoryori-nakamura.com

文化文政年間に創業した「一子相伝なかむら」は、重さ1・2kgを超える立派なぐじ（甘鯛）を酒焼きにする名物で知られる老舗。その6代目である中村元計さんの料理は見栄えがよく、ごく自然に身についた京都の料理人の感性が光っている。10年連続ミシュラン三つ星を獲得したこともあって、これまで多忙そのもの。そんな日々に変化が訪れたのはコロナウイルス感染拡大以降のことで、ひと息つく時間がもてるようになったそう。「自粛期間は手が回らなかった、うつわやお軸の整理をしたり、鴨川を散歩したりしましたね。身近過ぎて気づかなかったのですが鴨川はあらためていい場所だと思いました。ホッとします」。そんな時間のお供に選ばれたのがバリエーション豊かな「綾鷹」。「気軽で便利なのがいいですね」と中村さん。ペットボトルのお茶が役立つシーンはほかにもあり、たとえば作業中の手を止めて、かしこまらずに甘いものをちょっと口にするときもそう。「綾鷹」にはさまざまな風味が揃い、お菓子ごとに味を変えてお茶との相性を考えてみるのも一案。これまでの弁当をブラッシュアップした中村さんの「煮穴子錦糸弁当」を屋外で楽しむときにも合わせて、弁当の時間を充実させたい。



「綾鷹」
×
「一子相伝 なかむらの煮穴子錦糸弁当」

素材の味を生かす調理法で軟らかく煮た穴子が主役のお弁当。百貨店ではすでにお馴染みの味をバージョンアップ。季節の到来を実感するキノコで彩られ、ふわっと焼いた錦糸玉子のほかに梅酢に漬けたショウガ、海苔も添えられている。豊かな旨みの「綾鷹」と一緒に楽しみたい。3300円。受け取りは店舗のみで2日前までに要予約。



OBENTO in KYOTO

名店の味をお持ち帰り

一度は訪れたい憧れのお店の味を気軽なお弁当で楽しんでみてはいかが。今年はお持ち帰り品が充実。新作から読者限定のお弁当まで選りすぐりの8軒をご紹介します。

文＝古都真由美　写真＝たやまりこ
text: Mayumi Furuichi　photo: Mariko Taya
※価格は税別。食材の仕入れの関係で内容は変更の可能性あり

魚三楼（うおさぶろう）

馴染みの味のスペシャル版をお届け

名水の湧く御香宮神社のほど近くで　年余り。初代は讃岐から水運の要衝として栄えた京都の伏見へ出て、高級魚専門の鮮魚商を営みながら近隣の大名屋敷の料理方も務めるなどして、料理屋の道を開いている。町家づくりの店は表の格子に鳥羽・伏見の戦いの爪痕が残り、語らずとも伝わる老舗の風格に満ちている。

9代当主の荒木稔雄さんは、伝統的な京料理店や帝国ホテルで腕を磨いてから家業を継いでいる。初代の矜持を保ち、市場や担ぎから仕入れる鯛は一番いい部分しか使わない信念を貫く。お弁当は以前からさまざまな種類を揃え、一流の味をビッシリ詰めた顔ぶれが並ぶ。そのひとつである　0円の折詰に今回なんと読者限定バージョンが登場。通常より松茸ご飯を多く盛りつけるなど、より豪華なお弁当を特別に用意してくれている。持ち帰りメニューはほかに酒肴ばかりを詰めた　円の新作も。2～3人でのお家飲み会のいいお供になり、伏見の酒と一緒に連れて帰りたい。

SHOP DATA



住所：京都市伏見区京町3-187
Tel：075-601-0061
営業時間：11:30 ～ 14:00（入店）、17:00 ～ 19:30（入店・日曜は～ 18:00入店）
定休日：火曜
www.uosaburo.com

［ お持ち帰りDATA ］

受取可能時間／11:00 ～ 14:00、17:00 ～ 18:00
予約方法／Tel：075-601-0061 ※予約の際「ディスカバー・ジャパンに掲載されていた5000円の折詰」と伝えてください
予約期日／3日前まで
その他／折詰3000円、折詰8000円、折詰1万円
地方発送／不可　**京都市内配達**／不可

折詰

5000円
※ 個から注文可





料亭との距離が縮まる新たなお弁当

たん熊北店（きたみせ）本店



観月弁当

2500円
※　個から注文可

街の喧騒を鎮めるように走る高瀬川のせせらぎ。そのほとりで昭和3年に創業し、食に明るい谷崎潤一郎や花街を詠んだ吉井勇といった文人墨客がひいきにしてきた。引き戸を開けてすぐの左手にはカウンター席があり、食通はここで杯を重ねながら板前割烹を堪能している。1、2階の座敷は長い年月が醸す木造建築ならではの趣をたたえ、2階からは時代とともに変わる町の様子が見て取れる。

祖父や父の仕事を見てきた3代当主・栗栖正博さんは、優れた美感で懐石料理に見せ場をつくる料理人。この店の味を求めるのは地元客のみならず、他府県で物産展があればお弁当でその期待に応えてきた。今年4月から新たにはじめた　　円のお弁当（写真）は、そんな交流に思いを馳せながら考案したもの。「たとえばご家族4人でお召し上がりになるときに、気軽に何度でも買えるものにしたいと思いました」と栗栖さん。10月いっぱいは「観月弁当」の名で練り物や生麸で秋の景色をつくりながら、日本料理に期待する出し巻玉子や焼き魚もしっかり詰め、手のひらで感じる重さからも盛りだくさんの内容が伝わってくる。価格を抑えるためにあえて簡易包装にしたといい、屋外などで食べることを想定して、衣服の汚れを防ぐナプキン替わりの不織布で包んだ配慮もうれしいところ。11月は染まりゆく山々の色を映した「紅葉狩り弁当」を予定している。





SHOP DATA



住所：京都市中京区西木屋町四条上紙屋町355
Tel：050-3503-6990（予約専用）
営業時間：12:00～13:30（入店）、17:30～19:30（入店）
定休日：不定休
www.tankumakita.jp/kyotohonten

［ お持ち帰りDATA ］

受取可能時間／11:00～17:00
予約方法／Mail：tankuma1@gojoryoin.gr.jp
Tel：075-221-6990　Fax：075-221-6991
※MailまたはFaxで予約の場合は確認の返信または電話が入る
予約期日／2日前まで　**その他**／高瀬川弁当3750円、味暦弁当5000円
地方発送／不可　**京都市内配達**／可（配達エリア等は応相談／配達料1組550円）



ローストビーフ弁当

5000円
※ 個から注文可



内容／瓢亭玉子、鯛求肥巻、帆立松風、栗蜜煮、銀杏、湯葉、小芋餅粉揚げ、串刺し　鮑　胡瓜、揚げ粟麩田舎煮、絹さや、利休麩と菊菜の胡麻和え、ローストビーフ、トマト鬼灯、山葵、生姜、茗荷、大葉のけん、松茸ご飯、菊花寿司　鯛　車海老、寿司生姜、じゃこえのき 、西瓜奈良漬

話題のローストビーフを名物と一緒に

瓢亭（ひょうてい）

店の名と瓢箪を染め抜く小旗が軒先で小さく揺れ、わらじや露地傘を掛けた佇まいに元禄中期の茶店の歴史をとどめている。7（天保8）年に料理屋の看板を掲げてからは、数多の文化人が訪れ、名物瓢亭玉子は多くの作品に描かれてきた。風味に優れる瓢亭玉子はこの店の味の記憶に欠かせないひと品。懐石料理や別館のお弁当、朝粥はもちろんのこと、今秋からはじまる「ローストビーフ弁当」にも詰められている。茶懐石の老舗がつくるローストビーフと聞くだけで、多くの人の食指が動く。それを主役にした今春限定のお弁当は大きな反響を呼んだという。その様子を見た15代髙橋義弘さんは「これからはいろんな方に楽しんでもらえるようなメニューをもっと増やしていきたいですね」と未来予想図を描く。葛でとろみをつけたソースがかかるローストビーフは、生姜、茗荷、大葉のけんも添えた和食らしい仕立て。全体にボリュームがあり、老舗との縁を結ぶ味になるに違いない。

SHOP DATA



住所：京都市左京区南禅寺草川町35　**Tel**：075-771-4116
営業時間：本館11:30 ～、17:30 ～。別館8:00 ～ 10:00(L.O.)、12:00 ～ 14:30(L.O.)
定休日：本館は水曜休、別館は木曜休
http://hyotei.co.jp

［ お持ち帰りDATA ］

受取可能時間／ 11:00 ～ 17:00
予約方法／ Tel：075-771-4116
予約期日／前日17:00まで
その他／折詰7000円、折詰1万円
地方発送／不可
京都市内配達／不可



福

5000円

※個から注文可



内容／すっぽん煮凍り、天子南蛮漬、鯛南蛮漬、花れんこん、茗荷、イクラなます、ふくさ玉子、車海老艶煮、鯛求肥巻、笹巻麸、甘くり、粟麸田楽、かまぼこ、サーモン味噌柚庵、鯛塩焼、合鴨ロース、万願寺、菊かぶら、煮鰻、里芋、南瓜、棒ゆば、花麸、三度豆、人参

川魚生洲料理の老舗の味を詰め合せて

美濃吉本店　竹茂楼（たけしげろう）

（享保元）年創業。祇園縄手の茶屋にはじまり、その後、鰻や鮎を扱う川魚生洲料理店を営むようになる。腕のよさは当時からお墨付き。京都所司代から「川魚生洲八軒」に選ばれ、現存する唯一の店として懐石料理にも川魚が並ぶ。以前から新しい取り組みにも長け、アメリカの老舗レストランに影響を受けた朝茶膳（夏季限定）がその一例。現在の店は京の七口のひとつである粟田口に立ち、玄関先の竹の葉擦れに優しく迎え入れられる。

進取の気性に富む店を継ぐ若主人の佐竹洋治さんは、持ち帰り弁当や地方発送品を今年本格的に見直している。その一環で生まれたのが　円の折詰。自慢の味を全国の人に知ってもらおうと、これまでにない価格帯で、天子の南蛮漬やすっぽんの煮こごりなどを盛り込んでいる。オンラインショップには今年になって数が4倍に増えたという商品が並び、スッポン仕立てのにゅうめんなど、この店ならではの味が揃っている。

SHOP DATA



住所：京都市左京区粟田口鳥居町65
Tel：075-771-4185
営業時間：
11:30 ～ 13:30（L.O.）、
17:00 ～ 19:30（L.O.）
定休日：なし
www.takeshigero.com

［ お持ち帰りDATA ］

受取可能時間／12:00 ～ 19:00　**予約方法**／Tel：075-771-4185
Fax：075-761-1890　Mail：takeshigerou@minokichi.co.jp
※MailまたはFaxで予約の場合は確認の連絡が入る　**予約期日**／3日前まで
その他／栄7000円、壽1万円ほか、「竹茂楼のおとりよせ」で案内
www.takeshigero-otoriyose.com
地方発送／可（別途送料）　**京都市内配達**／可（別途配達料）

いろどり弁当

5000円

※　個から注文可（配達は　個から）





内容／鱧南蛮漬、千両茄子揚げ煮、絹さや漬煮、小蕪風呂吹き、木の芽南瓜含め煮、紅葉人参含め煮、薩摩芋含め煮、海老芋田舎煮、銀杏松葉刺し、秋葵漬煮、車海老艶煮、栗蜜煮、酢取茗荷、銀鱈西京焼、出し巻玉子、赤茄子漬煮、酢取蓮根、子持昆布旨出汁漬、豚角煮、奈良漬　小梅漬、押し御飯　胡麻　占地

歌舞伎役者も愛した老舗が新たな試み

京料理ちもと

　四条大橋西詰に堂々たる木造3階の店を構え、鴨川畔のゆかしい京の景色をかたちづくっている。創業は　　（享保3）年。はじめは西陣で暖簾を上げ、明治期にいまの場所に移転している。川向こうの「京都南座」との縁は深く、かつては歌舞伎役者らがここで宴を開き、中には我が家のような親しみをもって交流した役者もいたという。月替わりの懐石料理は、毎年12月になると顔見世にちなんだ献立が用意され、観劇用の晴れ着とごちそうで一年を締めくくる京都人も少なくない。

　店内での食事を基本とし、顔見世の時期以外の持ち帰り弁当はほとんど知られていない。それを今年になって広く販売しはじめたのは、多くの人の要望があったから。心掛けたのは「できるだけ店でお出ししている料理に近い味を詰め合せること」と当主の松井明太さん。若い人にも満足してもらおうと分量も多めにし、蓋を開けた瞬間に秋を感じるような色とりどりのお弁当に仕立てている。

SHOP DATA



住所：京都市下京区西石垣通四条下ル
Tel：075-351-1846
営業時間：12:00 ～ 14:30（入店）、17:00 ～ 20:00（入店）
定休日：月曜
http://chimoto.jp

［ お持ち帰りDATA ］

受取可能時間／ 12:00 ～応相談
予約方法／ Tel：075-351-1846　Fax：075-351-1847　Mail：info@chimoto.jp
※Mailまたは Faxで予約の際は確認の連絡が入る
予約期日／ 2日前まで
その他／なし
地方発送／不可　京都市内配達／可（別途配達料、配達エリア応相談）



うなぎとだし巻き弁当

3000円
※個から注文可



内容／鰻、出し巻き玉子、奈良漬け

温め直しもできる鰻弁当

清和荘（せいわそう）

京都の伏見の一角に広大な敷地を有し、瓦葺の門の向こうに数寄屋づくりの立派な館を構えている。創業から60余年。料理旅館さながらの広い館内には庭を望む個室から広間まで大小の席が充実し、近年の改装を機に天麩羅メニュー専用のカウンター席も新設。7名限定で案内している。

鰻料理はコース料理の一品や近隣の人に向けた昼食などで親しまれてきた味。常連客にも好評だったことから、持ち帰り品にもと考えた当主の竹中徹男さんは、いかにしてつくりたてに近い味を再現するかを考え、お客の利便性も考慮した、電子レンジで温める方法を提案している。蒸しの工程を経ない調理法で焼いた鰻は皮目がパリッ、鰻本来の香りが口中に広がり、ボリュームがあるのもうれしい。同じく今年からはじめた天麩羅弁当も同様にすることでカリッとした食感がよみがえる。ともに出し巻玉子も付き、料亭の味と鰻の両方が楽しめるお弁当として喜ばれている。

SHOP DATA



住所：京都市伏見区深草越後屋敷町8
Tel：075-641-6238
営業時間：12:00 ～ 13:30（入店）、18:00 ～ 19:00（入店）
定休日：月曜（祝日は営業、翌日休み）
www.seiwasou.com

［ お持ち帰りDATA ］

受取可能時間／ 11:00 ～ 19:00　**予約方法**／ Tel：075-641-6238
Fax：075-641-6230　Mail：info@seiwasou.com
※ MailまたはFaxで予約の場合は確認の返信または電話が入る
予約期日／前日午前中まで
その他／天麩羅とだし巻き弁当3000円、ワイン御膳3000円
地方発送／可（別途送料）　**京都市内配達**／可（配達料応相談）



秋の味覚弁当

3800円（税込）
※ 個から注文可



内容／上段：出し巻玉子、菊菜と菊葉の浸し、茄子旨煮、鰆幽庵焼き、蕪味噌田楽、車海老姿煮、六方人参旨煮、しめじ旨煮、絹さや地漬け、揚げ銀杏、蕎麦松葉、鶉玉子旨煮、酢取茗荷、鱧鳴門揚げ、栗甘露煮、長芋甘酢漬け、紅葉麩旨煮　下段：松茸ご飯、奈良漬け、鯖寿司、サーモン手毬寿司、蒲鉾、丸十レモン煮、枝豆、新生姜

暖簾を託された当主の腕を特別なお弁当で

祇園 川上

昭和35年、祇園の真ん中で創業した松井新七さんは、包丁仕事のみならず食の専門誌にエッセイを寄せるなど文化人としての顔も併せもっていた。その下でかつて修業した加藤宏幸さんが返り咲き、店を継いだことはひいき筋の枠を越えて話題をさらった。それから約10年の時を経て、創業来大切にしてきた「親切・センス・鮮度」の精神を守りつつ、当主らしさが出てきたと常連客は言うそうだ。

新たにはじめたお弁当の上にも個性は花開き、今回読者限定で用意したお弁当は、満月風の二段重に紅葉の掛け紙をかけて秋を誘い込む。うつわや掛け紙にまで心を配るのは、京都の祇園で暖簾を継承したから。加藤さんは磨かれたものに日々関心を寄せ、目の利く客がまた店を育てている。祇園の割烹と聞くだけで気後れするかもしれないが、それは杞憂に終わる。「何度でも気軽に利用してもらいたいですね」と加藤さん。多彩なお弁当を用意しながら、新たなお客との交流も楽しみにしている。

SHOP DATA



住所：京都市東山区
祇園町南側570-122
Tel：075-561-2420
営業時間：
12:00 ～ 13:30（L.O.）、
17:00 ～ 21:00（入店）
定休日：不定休
http://gion-kawakami.co.jp

[お持ち帰りDATA]

受取可能時間／11:00 ～ 16:00
お持ち帰りの予約方法／Tel：075-561-2420　※予約の際は「ディスカバー・ジャパンに掲載されていた3800円の秋の味覚弁当」と伝えてください
お持ち帰り予約期日／2日前まで
お持ち帰りメニューのバリエーション／鰻弁当3800円（税込）
地方発送／不可　**京都市内配達**／不可

折詰弁当

5000円
※ 個から注文可





内容／鰆味噌幽庵、鯖小袖寿司、細巻玉子、黒豆枝豆、ぐじ酒焼き、鯛の餅粉揚げ、生湯葉たいたん、粟麩旨煮、茄子揚げ煮、小芋、舞茸餅粉揚げ、栗蜜煮、銀杏素揚げ、車海老旨煮、柚子釜すじこ、水菜浸し（舞茸、きのこ）、三度豆、酢蓮根、酢取り茗荷、散らし木の葉、奈良漬け、しめじご飯

祇園の割烹でオーダーメイド風の折詰を

松むろ

ひと口に祇園といっても四条通を挟んだ北と南では町の様子が異なる。北側は新門前通と古門前通に骨董店が集中し、古物に明るい人が各地から訪れている。その一角に、外観からして洒脱な店を構える松室治隆さんは、瓢亭での修業経験が生きる四季の懐石料理を届けている。今春からは馴染客の声に応えようと、鰆の味噌幽庵や鯖の小袖寿司など、普段カウンターの向こうから呈する料理を詰め合わせたような持ち帰り品を考案。まるで店で食事をしているような気分に浸れる。そのときのお腹のすき具合や、好みを細やかに聞き入れる対応は持ち帰り品でも同じ。ご飯をお寿司にしてほしい、量を調整してほしいなどの声があれば、可能な限り応じてくれる。「オーダーメイド風の折詰と思っていただければ」と松室さん。となれば、一度は食べてみたい京の味を、相談してみるのも一案かもしれない。京料理ひと筋40年の料理人の腕を知る好機を生かし、洗練された和食の世界を堪能したい。

SHOP DATA



住所：京都市東山区
古門前通大和大路東入ル元町361
Tel：075-531-0300
営業時間：
11:30 ～ 13:30（入店）、
17:00 ～ 21:00（入店）
定休日：不定休
www.matsumuro.jp

［ お持ち帰りDATA ］

受取可能時間／ 12:00 ～ 19:00
予約方法／ Tel：075-531-0300
予約期日／前日まで
その他／折詰弁当7000円、折詰弁当1万円
地方発送／可（別途送料）
京都市内配達／可（別途配送料、配達エリア応相談）



1.

亀屋良長 × SOU·SOU

KAMEYA YOSHINAGA
×
SOU·SOU

1803（享和3）年創業の亀屋良長は、波照間島産の黒糖でつくる銘菓「烏羽玉」（うばたま）で知られ、近年は新ブランドのプロデュースなど話題に事欠かない。そんな流れができたのは、8代当主の吉村良和さんが伝統にとらわれない和菓子を模索してきたから。転機は、いまから約10年前に、京都のテキスタイルブランドSOU·SOUとはじめたお菓子づくり。当時SOU·SOUの茶席用に月替わりでつくっていた上生菓子は大きな反響を呼び（販売は終了）、吉村さんはこのときデザインの力を実感したそう。その勢いに乗って、従来からある干菓子のいくつかのパッケージをSOU·SOUにゆだねることに。「京干菓子 暦」は、亀屋良長が大切にしている季節感を軽やかに表現した人気のシリーズ。暦と名づけた通り、一年を通じてコラボを楽しませてくれる。デザインを任されたSOU·SOUは、お菓子とデザインがうまくつながるように配色ひとつにもこだわったという。



京干菓子 暦「竜田川」
1箱800円（税抜）

和三盆と餅米製の“ゆかり”を詰め合わせた「京干菓子 暦」は、10～11月に「竜田川」を販売。店内の「年間ディスプレイ」コーナーでは「京干菓子 暦」の一年分のデザインを展示。パッケージはメッセージカードとしても使えるようになっている

＼ ココで買えます！ ／



亀屋良長

住所：京都市下京区四条通油小路西入柏屋町17-19
Tel：075-221-2005
営業時間：9:00～18:00
定休日：1月1～2日
https://kameya-yoshinaga.com

＼ お土産にしたい ／

和菓子×デザイン

JAPANESE TRADITIONAL SWEETS
×
DESIGN

次の時代のスタンダードとなるような、新しいお菓子づくりに柔軟に取り組む京都の老舗。クリエイターとコラボしたポップな干菓子は、いまやお土産の定番。それらが誕生した背景とともにご紹介します。

文＝古都真由美　写真＝たやまりこ
text: Mayumi Furuichi　photo: Mariko Taya



2. 鍵善良房×スフェラ

KAGIZEN YOSHIFUSA
×
Sfera

祇園町の文化とともに歩んできた鍵善良房。創業は江戸中期の享保年間。名物「くずきり」はお茶屋遊びに興じた旦那衆のごひいきにもなり、祇園の甘味の筆頭に挙げられる。15代当主の今西善也さんは、当主となってすぐの頃にスフェラのオリジナル干菓子づくりを手伝うことに。スフェラはインテリアやファニチャー、テーブルウエアなどの企画デザインを手掛け、モダンなカフェも運営する京都のブランド。そのカフェでも提供する干菓子の味づくりを今西さんに、デザインをスウェーデンの建築家ユニットに依頼している。外国人デザイナーとのコラボは、伝統的な干菓子に新しい視点をもたらすような出来栄え。クロード・モネの「睡蓮」をほうふつとさせ、水面に浮かぶ蓮のイメージに合うよう、鍵善良房としては初となる抹茶味の和三盆も調製している。

monet　1400円（税抜）紙箱入

スッと溶けるような口溶けと阿波純和三盆の上品な風味が喜ばれ、発売から10数年経ったいまではすっかりスフェラの顔に。木箱入り3000円（税抜）はお使いものにもおすすめ。地下1階のカフェでもお茶と一緒に提供している

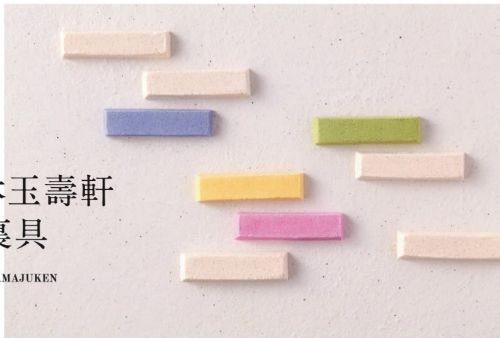


＼ ココで買えます！ ／



スフェラ・ショップ

住所：京都市東山区縄手通新橋上ル西側弁財天町17
スフェラビル1F
Tel：075-532-1105
営業時間：12:00～18:00
定休日：不定休
www.ricordi-sfera.com



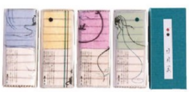
3. 千本玉壽軒 × 裏具

SENBON TAMAJUKEN
×
URAGU

西陣の南北を走る千本通一帯は、かつて“千本銀座”と呼ばれ京都一の賑わいを見せた町。そこには名店が揃い、昭和13年創業の千本玉壽軒も名を連ねている。反物に見立てた代表銘菓「西陣風味」は、着物を包んだようなパッケージも印象深い。3代目の元島真弥さんは古典的な京菓子を愛する一方で、新しいお菓子づくりにもアンテナを張っている。頭の中はアイデアであふれ、それがかたちとなったのが京都の紙文具店「裏具」のデザイナーとの出会いから生まれた「日月菓」。モチーフは陰陽五行思想と京都の四方を守る神。短冊形の和三盆を整然と並べたその上に、四神などを描いた中紙を掛けてひとつの景色としたビジュアルは、デザイナーとのコラボならでは。イラストを描いたのも裏具。千本玉壽軒は近々、創業以来初となる茶房もオープンする。

日月菓　1箱800円（税抜）

さぬき和三盆のみを使用。木型は店に伝わっていたものだという。5色に染め分けたのは陰陽五行思想にちなんで。中紙のイラストには京都の四方を守る青龍などが描かれている。1箱800円、2箱1800円、4箱3500円



＼ ココで買えます！ ／



千本玉壽軒

住所：京都市上京区今出川上
上善寺町96　**Tel**：075-461-0796
営業時間：8:30～17:00
定休日：水曜
http://sentama.co.jp/index.html

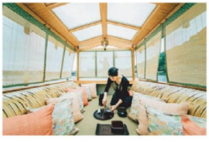


嵐山の山荘で
古都の雅と技を堪能する

京都府・京都市 星のや京都

嵐山に抱かれた水辺の私邸で、ゆるり過ごせる星のや京都。この秋、平安貴族さながらの舟遊山を楽しめる雅な屋形舟が登場。嵐山の自然と京都伝統の美を、より身近に感じられるようになった。

文=増本幸恵　写真=福井麻衣子　text: Yukie Masumoto　photo: Maiko Fukui

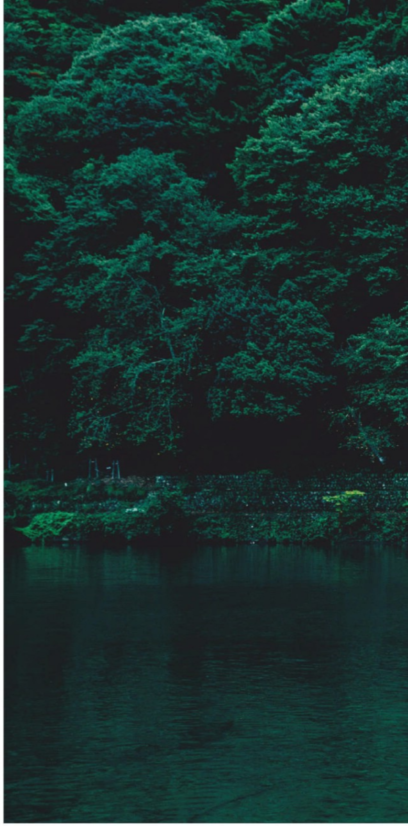


船には京町屋の犬矢来をイメージした竹の背もたれ、「久保田美簾堂」の御簾、「染司よしおか」のクッションなど京の伝統美が随所に。川を渡る風を感じながらいただく抹茶は格別





上）高低差のある地形を利用し、景色も趣も異なる客室を美しい庭路地がつなぐ。下）敷地の中央にライブラリーラウンジ、その向かいに2本の滝が落ちる水の庭がある。ラウンジの書棚には京都にまつわる本も多数。お茶菓子や飲み物と共に、奥に設けられた「空中茶室」でも楽しめる。水の庭は、約100年の歴史がある庭に革新的なデザインを加え、新たな息吹が吹き込まれたもの。水辺の音が心地よい



屋形舟「翡翠」。9～17時の好きな時間で30分ほど、船を貸し切れる（1～4名の1組限定、3万円、税・サ別）。紅葉の季節は「朝のもみじ舟」、十五夜、十三夜の前後は月見酒を味わい月を愛でる「奥嵐山の月明かり舟」を開催

京都の奥座敷、嵐山。観光客で賑わう渡月橋を背に、迎えの舟に乗り込む。川面を渡る風をほおに受け、気がつけば川の両サイドに山の木々が迫っている。やがて緑のグラデーションの中に、趣のある建物が見えてきた。

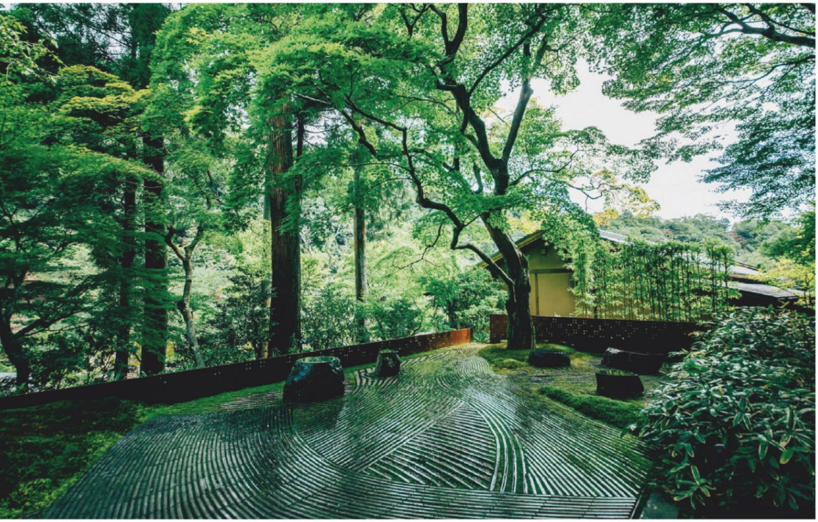
「星のや京都」の魅力のひとつは、このロケーションにある。

嵐山といえば、平安時代は貴族たちの別荘地として栄えた地だ。『源氏物語』には明石の君の住まいとして登場し、歴史物語『大鏡』には、藤原道長が大堰川に舟を浮かべ、和歌や管弦を楽しみながら紅葉を愛でたとある。丹波高地を源流とする大堰川は、上流の亀岡付近では保津川という名で、嵐山の渡月橋を境に上流は大堰川、下流は桂川と名を変え、淀川に注ぐ。かつてこの大堰川の治水を手掛けたのが、江戸時代の豪商・角倉了以で、ここは彼が別邸を構えたとされる場所。後に旅館として受け継がれ、星のや京都は、その日本建築の意匠に現代の快適性を加えて、　年12月に開業した。

客室の窓からは深い翡翠色をした川と、原生林が広がる対岸の小倉山を望む。部屋にテレビはなく、ソファは窓に向けられるか窓辺に設置されている。ソファに座り、ラウンジの書棚から借りた一冊の本を開く。BGMは川の流れと鳥のさえずり。なんて豊かな時間だろう。目の端で何かが動き、川に視線を移すと、小魚を引き上げたばかりの川鵜と目が合った。書棚に並ぶのは、本好きの聖地「恵文社一乗寺店」のセレクトだけあり、なかなかにユニークだ。

星のや京都のもうひとつの魅力は、時を経た落ち着きがあり、古都ならではの伝統の技を随所で感じられるところにある。客室に使われている京唐紙は、　年使い続ける伝統模様の版木を24度にわたり手押ししたもの。窓に目を向ければ端正な格子や欄干が、屋根には瓦が、土塗壁が、生活の中に息づく職人の技を伝えてくれる。日本の木造建築がもつ軽やかさと、歴史がつくり出す深み、モダンで心地よいデザインが見事にマッチしているのだ。

この秋より、ゲストに奥嵐山の舟遊山を楽しんでもらいたいと、雅な屋形舟を導入した。船頭が長い竿を巧みに扱い、川をゆっくりと、自在にたゆたう。春は桜吹雪に新緑の若草色、夏は青々と茂る緑、秋は錦の織物のような紅葉、そして冬の雪景色。川は周囲の森を鏡のように映す。晴れわたる空はもちろん、雨の日もいいそうだ。屋根を打つ雨音に耳を傾けながら、渓谷にかすみがかかる幻想的な風景を楽しめる。



瓦と砂を使って砂紋に見立て、大堰川の流れを表現した「奥の庭」。枯山水の風情を残しつつ、ゲストが庭に入って風景の一部となるようにつくられている。歳月を経て庭園は苔むし、ぐっと落ち着いた表情に。敷地内で最高齢のもみじは樹齢400年とも



奥の庭にいくつか据えられた石は、上面が平らに磨き込まれ、あたかも水面のように周囲の風景を映す。そこには日本人ならではの美意識が宿っている



エントランス近くにある樹齢300年ほどのもみじ。自然に任せ、空に向かって枝を悠々と広げるこの景色が、井上さんは敷地の中で一番好きだという

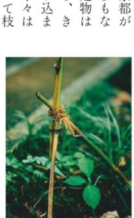


開業時からずっとこの庭を見守ってきた庭師の井上さん。春と秋には、彼に庭園の見どころを教わりながら敷地内をめぐるイベントも行っている

未来を見据えた庭園づくり

星のや京都が誕生してまもなく11年。建物は風格が増し、きれいに刈り込まれていた木々は空に向かって枝を広げ、足元は苔に覆われていた。

この庭を手掛け、日々管理しているのが、植彌加藤造園の井上靖智さん。開業当時、10年後を想像して手を入れた庭が、ようやく思い通りの姿に近づいてきたと言う。「理想の庭の見本はすぐ対岸にあります。原生林が残る小倉山は、尾根沿いに松林が広がり、もみじやヤマザクラなど山の木がバランスよく育ち、裾野に川が流れている」。嵐山の自然そのものを感じられる庭とは、日々のきめ細やかなケアがあってこそだと聞いて驚いた。苔ひとつとってみても、たとえば変色した部分を交換する場合、買ってきた苔では周囲に馴染まないため、バックヤードで育てている苔を移植するという。大きなもみじの周辺に根付いたばかりのヤマアジサイ、それぞれの植物の声を聞き、必要な箇所に手を差し伸べている。



幼苗（写真はヤマアジサイ）が気づかれずに踏まれないよう、竹ひごでカバー。庭路地の端に目を向けると、こんなほほ笑ましい光景に出合う





客室は全室リバービュー

大きな窓を配した特別室、伝統的な「和」を楽しむ部屋、ライティングデスクを備えテレワークに最適な部屋など5タイプ、全25室。すべての部屋から大堰川や対岸の小倉山を望む。右は奥嵐山のパノラマビューを満喫できる「月橋メゾネット」、左はキングサイズのベッドと窓辺のベンチソファを備えた「月橋ダブル」



客室で枕香づくり体験

プライベートな時間を満喫するため無料サービスが多数用意され、枕香づくりもそのひとつ。甘い香りの「菊花」、よい眠りを誘う「睡眠の匂香」、干し草の心地よい香りがする「吉草根」など、老舗香木店「山田松香木店」の香原料を自由にブレンド



空中茶室で写経体験

客室には写経の道具が一式用意されているので、心を整えたいときにぜひ。ライブラリーラウンジから大堰川にせり出すようにつくられた「空中茶室」。絶景を遮るものなく楽しめるこの場所での写経は格別。写し終えたら納経してもらうこともできる



奥の庭で野点体験

敷地内の好きな場所での野点体験もおすすめ。希望の時間に、茶碗や茶筅、抹茶など一人用の茶道具が整えられた野点籠を用意してもらえる。野点籠は「うつわや あ花音」コーディネートによるオリジナル。希望があれば購入も可能



歓迎のお茶菓子

チェックインの手続きはそれぞれの部屋で行っている。ウエルカムスイーツは、京都の「亀屋良長」が1803年の創業よりつくり続けている鳥羽玉に、四季折々の味や情景を取り入れたもの。この日のあんは紫蘇とスナップえんどう



五味自在の夕食はダイニングで

日本料理の知恵を踏襲しながら自在に趣向を凝らす久保田一郎料理長の料理は、季節ごとの色彩と香りが色濃い。秋は、赤や黄色に染まる奥嵐山の情景を一皿ひと皿に表現して。写真は先附の「渡り蟹の秋香仕立て」、デザートの「無花果のテリーヌ」



朝食は客室でゆっくりと

大堰川を眺めながらの朝食は、季節の野菜やきのこをたっぷりいただける鍋がメイン。料理長特製の出汁が美味しく、締めの雑炊まできっちりお腹に収まってしまう。嵯峨豆腐発祥の店「森嘉」から、その日の朝届けられる豆乳でつくる蒸し豆腐も絶品

星のや京都

住所：京都市西京区嵐山元録山町11-2
Tel：0570-073-066（星のや総合予約） **客室数**：25室
料金：1室10万9000円～（税・サ別） **カード**：AMEX、Diners、JCB、MASTER、UC、VISAほか **IN**：15:00 **OUT**：12:00
夕食：日本料理（食事処） **朝食**：日本料理（部屋）
アクセス：車／名神高速道路京都南ICから約30分
電車／阪急嵐山駅から徒歩約10分 **施設**：食事処、ライブラリーラウンジ https://hoshinoya.com



京都の洛中で体感する ウェルビーイングステイ

京都府・京都市 グッドネイチャーホテル キョウト

京都・四条河原町にありながら、緑が間近に感じられる贅沢。自然とともに過ごし、五感をリフレッシュするステイを通して心地よく健やかなライフスタイルを体感したい。

文=本庄 彩　写真=伊藤 信
text: Aya Honjo　photo: Makoto Ito

STAY 1
喧騒からの解放

「NATURE MEDITATION」では、視覚以外の感覚や呼吸に意識を向ける歩行禅、神秘的な鐘の響きとともに瞑想する坐禅体験を月2回開催。心身をチューニングするすがすがしい朝の時間

京都随一の繁華街、四条河原町にオープンした「GOOD NATURE HOTEL KYOTO」。賑やかな立地にありながら、ホテルへ一歩入れば、静かで穏やかな空気に包まれる。マーケットやレストランなどを擁する複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」の一部であり、心と身体の心地よさを追求。地球環境にも配慮したライフスタイル体現型ホテルだ。

このたび、ホテルの構想段階から準備を進めていた「WELL認証（v1）」ゴールドランクを取得。環境や健康に配慮した建物を厳格な評価基準で認定するもので、ホテルでは世界初の快挙だ。評価項目は実に　。そのポイントは館内にちりばめられている。

最もシンボリックなのが、中庭の緑化壁。テイカカズラをベースに95種もの植物を使用し、京都の里山の植生を再現している。緑のウォールカーテンに囲まれた中庭は夏季でもひんやりと涼しく、見た目にもみずみずしさが感じられると好評だ。

ホテルゲストに向けたオリジナルのウェルネスプログラムにも注目が集まる。緑豊かな中庭やその周辺で行われるメディテーションもそのひとつ。建仁寺・両足院の伊藤東凌副住職が導く瞑想や歩行禅を通して、自己と自然とのつながりを意識するひととき。忙しない日々から離れ、〝心の水やり〟をする貴重な体験になるはずだ。



右）宮崎県産キャビアのアミューズ。左）甘鯛のアクアパッツァ

STAY 3

健康で美味しい時間

インスピレーションに富んだ料理を、劇場型のフルオープンキッチンを前に楽しめるレストラン「TAKAYAMA」は2階に。全22皿が登場するコース2万円は圧巻



STAY 2

グランピング体験

中庭に面した客室「ガーデンビューテラス」限定のグランピング体験。ドーム型テントは「Snow Peak」、コーヒー豆はタイの少数民族が生産するフェアトレード



世界初、WELL認証（v1）を取得

STAY 4

大緑化壁を囲んでの癒し

緑化壁に四方を囲まれた中庭は、夏でもオープンエアと思えない涼しさ。ソファやチェアに身を預けると、視線の先には焚き火がゆらめき、深い安らぎをもたらす





バスアメニティはオリジナルのオーガニックブランドNEMOHAMO。購入も可能だ

STAY 5

快眠を誘うベッドルーム

独自に開発した照明システムを全室に導入。就寝前・起床直前の照明環境を工夫することで睡眠の質を上げ、健やかなステイをかなえる。絵師・福井安紀氏が手掛けた壁画も眼福

開放的なテラスのあるゲストルームを生かし、グランピングが体験できる宿泊プランもスタートした。テントの中、LEDランタンの明かりで読書を楽しんだり、朝を迎えたら豆を挽いてコーヒーを淹れ、ローチェアでゆったり味わったり……。目の前には緑が広がり、街の真ん中に滞在していることを忘れてしまいそうだ。

非日常の食体験も愉しみのひとつ。クリエイティブダイニング「TAKAYAMA」では、京北町や大原から届く地野菜をはじめ、生産者の情熱が込められた旬食材を見事に昇華。五感を刺激するアーティスティックな多皿コースに、心地よく満たされる。

そして、この上なく利便性の高いロケーションもこのホテルの大きな魅力。秋が深まり、紅葉シーズンを迎える京都。紅葉狩りの名所へ足を延ばすフットワークも軽いはず。心豊かな京都旅行の新たな拠点として、ぜひ訪れたい。

GOOD NATURE HOTEL KYOTO

グッドネイチャーホテル キョウト

住所：京都市下京区河原町通四条下ル2稲荷町318-6 **Tel：**075-352-6730
客室数：141室
料金：1泊1室3万円〜（税別・サ込）
カード：AMEX、Diners、DC、JCB、VISA、銀聯 **IN：**15:00 **OUT：**11:00
朝食：ブッフェ **アクセス：**電車／阪急京都河原町駅から徒歩約2分、京阪祇園四条駅から徒歩約5分 **施設：**ダイニング、マーケット、カフェ、バー、パティスリーなど
https://goodnaturestation.com/room

京の美に包まれる滞在

京都府・京都市 ザ・サウザンド キョウト

アートとともにステイするという、ホテルライフの新しいかたち。至高の〝美〟に囲まれて、ここにしかない心安らかな時間を。



約280点のアートとともに過ごせます
写真の「ジャパニーズ・スイート」には、京都らしい情景の写真をグラフィックに落とし込んだ四季のシリーズより「天龍寺の鯉」を展示

どのアートを持ち帰る?



京の景色を配した御朱印帳

寺社めぐりに欠かせない御朱印帳もオリジナルで制作。こちらも「天龍寺の鯉」の原画を使用。幻想的な美しさの一冊を手に、由緒ある京の寺を訪ねてみたい。2530円



日常使いしたくなるアート

しなやかな手触りの風呂敷は、冬をイメージした「天龍寺の鯉」を転写。外出時に持ち歩けば、荷物が増えたときのエコバッグにもなり重宝。2750円（1Fコンシェルジュデスクで販売）



季節で趣を変えるカードキーケース

写真左から、春の「南禅寺の和傘」、夏の「貴船の川」、秋の「伏見稲荷の鳥居」、冬の「天龍寺の鯉」と、四季折々にデザインが変化。コレクション心をくすぐる心憎い趣向だ

京都駅から徒歩2分と、アクセス抜群の立地に建つ「ザ・サウザンド キョウト」。利便性に加え、独特の美学が貫かれたハイグレードな空間もこのホテルの魅力だ。

中でも注目したいのがモダンアート。「YURAGI」と「UTSUROI」をコンセプトとした、　点（うち　点が客室）にも上る作品が館内を彩っている。そのすべてが、　年のホテル開業にあたって新たに制作されたものだ。手掛けたのは、京都にゆかりのある気鋭アーティストたち。絵画はもとより、彫刻など立体、インスタレーションに至るまで、手法も素材も多岐にわたる。

表情豊かなアートの数々を、さらに深く知りたい。そんな想いに応えるプログラムが、宿泊者限定のアートツアー（毎週水曜10時から開催。前日18時までに要予約）だ。知識豊富なコンシェルジュに導かれ、広々とした館内の随所に飾られた作品をめぐる約30分のツアー。撮影はもちろん、作品によっては手で触れて鑑賞することも可能で、アートファンを中心に好評を博している。

さらに、アートの楽しみは作品の実物だけにとどまらない。部屋のカードキーを挟んでおくカードキーケースにも、京都の情景を映した作品が使用されている。同じ意匠を落とし込んだ、風呂敷や御朱印帳といったオリジナルスーベニアもまた見逃せない。持ち帰れ

文=本庄 彩　写真=山北 茜　text: Aya Honjo　photo: Akane Yamakita



ホテルのシンボル作品「wind_form」
布に風と光を当て、有機的なかたちと動きをつくる。インフィニティマークは、ホテルのロゴでもある

宿泊者限定のアートツアーは参加必須！



椛田ちひろ『Dark river, Katsuragawa』／1F Lobby

インクジェット紙にボールペンのみで描かれ、繊細かつ力強いタッチ。『Kamogawa』と対になる作品



黒川 徹『曲率 –Curvature–』／1F Main Entrance

幾何学的でいて温もりを感じる造形作品。あえて中央に置かず空間の間を表現。背景の版壁との調和も見事



増田洋一郎『Eternal flow』／B1 Elevator Hall

京都の川にインスパイアされた吸い込まれそうな深い青が印象的。ホテルが提唱する、引き算の美学を象徴



東端 唯『流転』／B1 Elevator Hall

京都の川の流れを、有機的なラインを描く金箔で表現。ベースとなる艶やかな漆の朱にも目を奪われる



浅井 毅『水影』／2F Central Hall

ホテルのコンセプトである1000年の都・悠久のイメージ。金属（ステンレス）で自然の柔らかさを表現







食・空間・時間すべてが五感を刺激する

現代の茶会がテーマの「TEA&BAR」。秋季の芋栗南瓜など、季節の味覚がふんだんなアフタヌーンティー4724円（2日前までに要予約）、煎茶などポットサービスの日本茶が人気。「THE THOUSAND Chocolate Box」2800円は、京都らしい素材や茶フレーバーをモダンにアレンジ。（水・木曜営業／9月14日現在）

詳細および最新情報は、ホテル公式サイトをチェック。

ば、手にするたびにステイの記憶が鮮やかによみがえりそうだ。

アートと同様に、食空間にもこのホテルならではの美意識が凝縮されている。「TEA BAR」では茶の湯のもてなしを思わせる煎茶などのポットサービスに心が和む。華やかな盛りつけのアフタヌーンティー、テイクアウトスイーツのショコラも、アートピースさながらの凛とした佇まい。

〝美〟を通して自分の心とじっくりと向き合い、豊かに満たす。新たな様式が求められる時代にふさわしいホテルステイだ。



美術館に泊まる感覚でゆっくり滞在ください

総支配人
大塚 滋さん

THE THOUSAND KYOTO

ザ・サウザンド キョウト

住所：京都府京都市下京区東塩小路町570　**Tel**：075-354-1000　**Fax**：075-354-1313　**室数**：222室　**料金**：1泊1室6万3000円〜（税・サ込、宿泊税別）　**カード**：AMEX、Diners、DC、JCB、MASTER、VISAなど　**IN**：15:00　**OUT**：12:00　**夕食**：イタリアンまたは日本料理　**朝食**：洋食または和食　**アクセス**：車／名神高速道路京都南ICから約20分　電車／JR京都駅から徒歩2分　**施設**：イタリアンレストラン、日本料理店、カフェ&バー、スパ、フィットネス、宴会場　**ネット**：Wi-Fi



人や街のつながりの創出を理念とするホテルの思いが詰まったラウンジ。ゲストだけでなく、街ゆく人も利用できる





左）旅の思い出などを共有できるプロジェクター＆スクリーンを完備した客室も。右）朝食やランチには、身体にやさしく種類豊富なサンドイッチやデリを提供

新しい過ごし方が見つかる 次世代型ライフスタイルホテル

京都府・京都市 sequence KYOTO GOJO

ホテルという場所の定義や意義を“再設定”する時代がきた。多様化するニーズをとらえ、現代にマッチしたホスピタリティを提供する新ジャンルのホテルとは？

文=林 貴代子　text: Kiyoko Hayashi

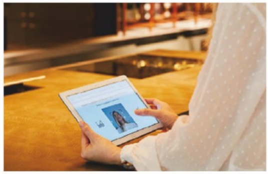
部屋の中にとどまらず寛ぎをもたらすサービスが充実

sequence KYOTO GOJOならではの過ごし方

STEP 1

顔認証でセルフチェックイン

専用アプリで顔を事前登録していればスピーディなチェックイン・アウト、キャッシュレス決済が実現。フロントの混雑や対面接触を回避でき、感染症対策の一助にもなっている

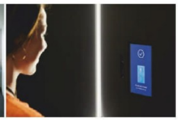


STEP 2

Face Key解錠、広々デスクで快適な客室

入室は顔認証で行うためルームキーは不要。鍵の紛失トラブルとも無縁だ。客室は京都・東山文化の水墨画を想起するようなモノトーンを基調とした空間。PCや書類も広げられるゆとりあるデスクは、ビジネスパーソンにもうれしい

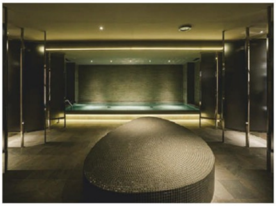




STEP 3

心と身体を整える リラックス施設

大型浴槽や岩盤浴が楽しめるTHE BATHと、雨や滝を思わせる多彩なシャワーやスチームサウナを配置したTHE SAUNAを完備。仕事の合間のリフレッシュにも



STEP 4

7〜14時までいつでも食べられる朝食

朝食付きプランを予約すると、地産の食材を中心とした「キュイジーヌ・サンドイッチ」などのメニューが14時まで何度でもオーダーできる。好きな時間に食事ができるので、一日のプランも立てやすい



ホテル業界の常識を打ち破り、新時代のニーズに呼応する「次世代型」ともいうべきホテルが、2年8月、京都・五条にオープンした。多様化するライフワークスタイルに寄り添い、人や街とのつながりを各所にちりばめた〝新しい滞在価値〟を創造するホテルだ。

まず注目すべきは、17時チェックイン・14時チェックアウトというユニークな時間設定。滞在翌朝、ゆっくり起きて朝食を食べてもなお続く、ゆとりの時間。慌ただしさから解放された一日のスタートは、その後も心地いい京都滞在を約束してくれるだろう。ビジネス利用なら、そのままホテルにとどまり仕事に専念するという選択も。1階のラウンジ兼ダイニングはチェックアウトまで自由に利用でき、7時から14時まで何度も朝食の注文が可能という斬新なサービスを展開。専用のタンブラーを購入すればコーヒーのお代わりも自由だ。半個室やソファ席などさまざまなタイプのシートが用意されており、客室とラウンジを気の向くまま使い分けるのもいい。禅の世界を表現した温浴施設「THE BATH THE SAUNA」、ルームキーが不要な顔認証システムなど、最先端のファシリティが体験できるのも魅力だ。

思い思いのスタイルで滞在を自由に編集できるsequenceの在り方は、これからのシティホテルの「ニューノーマル」となっていくに違いない。

Check!

タンブラーがあれば 滞在中何杯でもコーヒーが飲める

オリジナルタンブラー600円を購入すれば、レストランの営業時間内でラウンジでのコーヒーがいつでも飲み放題に。環境に配慮した取り組みの一環として行っている



sequence | KYOTO GOJO

sequence KYOTO GOJO

住所：京都市下京区五条烏丸町409
Tel：075-353-0031 **客室数**：208室
料金：1泊朝食付6000円〜（税別）
IN：17:00 **OUT**：14:00 **アクセス**：電車／京都市営地下鉄五条駅2番出口から徒歩約3分ほか
www.sequencehotels.com/kyoto-gojo

客室から京都再発見!

移ろう絶景と過ごす滞在

京都府・京都市 **ホテルグランヴィア京都**

京都駅の上階に位置し、駅に到着した直後から京都観光をはじめられるホテル。目前に京都タワーを望む客室から、京都のさまざまな表情を楽しもう。

文=八木美貴　text: Miki Yagi



保津渓谷の夕景をトロッコ列車で満喫

10月17日～12月6日まで、鮮やかなモミジに彩られた保津渓谷の絶景を楽しめる「嵯峨野トロッコ列車」の往復乗車券引換券付きプランを発売。沿線の美しくライトアップされた木々のトンネルを眺めながら、幻想的なひとときを過ごせる



多様なニーズに応えるグランヴィアフロア専用ラウンジ

ホテル最上階の15階にあるグランヴィアラウンジでは、ソフトドリンクや京都の茶菓子を用意。カクテルアワー（17:00～19:00）ではアルコールの提供も。専属のコンシェルジュによる案内や各種手続きなどのサービスも充実している



2



3



1

1）「グランヴィアデラックスツイン　タワービュー」の客室。2）「眺洛スイート」にはビューバスを装備。美しい景観を望みながらリラックスできる。3）朝の京都の街並みをゆったりと眺められる、インルームダイニングもおすすめ

京都駅直結の利便性の高さと快適さで、開業より23年経たいまもなお国内外の観光客から支持を得ている「ホテルグランヴィア京都」。ホテル高層階のグランヴィアフロアのタワービュールームは、京都のシンボルのひとつである「京都タワー」を目の前に望み、部屋の中にいながらにして、季節や時間帯によって移りゆく景色や、古きよき京都の街並みを眺めることができる。

朝は、遠くに五山の稜線を望み、爽やかな朝日が照らす建物の軒の連なり。日没から30分ほどのわずかな時間には、刻一刻と表情を変えるトワイライトへの移ろい。そして京都タワーをはじめとする街並みが織りなす美しい夜景と、滞在中は常に京都らしさを間近に感じていられる。

これから紅葉を迎える秋の京都の観光拠点として、利用したい。

ホテルグランヴィア京都

ホテルグランヴィア京都

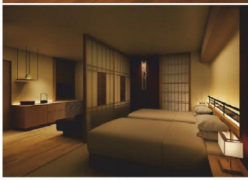
住所：京都市下京区烏丸通塩小路下ルJR京都駅中央口　**Tel**：075-344-8888　**客室数**：538室
料金：1室3万円～、グランヴィアフロア1室5万7000円～（税・サ別）　**IN**：15:00　**OUT**：12:00
カード：各種対応　**朝食**：洋食セット、和定食、ルームサービス　**アクセス**：電車／JR京都駅直結
施設：レストラン、カフェ、バー、プール、エステサロンなど　www.granvia-kyoto.co.jp



NEW OPEN

年春に、「ふふ 京都」誕生!

スモールラグジュアリーリゾートの「ふふ」が、京都に開業します。





部屋の一例。心穏やかに、古きよき日本を体感できるしつらえ、贅沢な空間を生かした湯船などが印象的な施設になりそう





ロビーのイメージ。食事処には「ふふ」シリーズらしい庭園を眺める個室もできる予定

日本の「地の持つ力」に着目し、上質でゲストに寄り添ったもてなしが魅力のブランド「ふふ」。「熱海 ふふ」、「ふふ 河口湖」に続き、今年6月には奈良公園の一角に「ふふ 奈良」(P　参照)、10月には御用邸があった、日光田母沢御用邸記念公園に隣接した地に「ふふ 日光」が誕生。それぞれの土地の個性に合わせた施設になっている。

そんな「ふふ」が　年春に京都にも誕生するという。「ふふ 京都」のコンセプトは「こぼれる光、文化のかほり、佳麗優雅な京のリゾート」。季節で表情を変える庭園やお香の香りが世俗から離れた世界へいざなってくれる。ホテルのインテリアは、京都ならではのしつらえを取り入れつつ、現代に合わせたかたちで快適に滞在できる施設になるという。京都を楽しむための特別な体験ができる、これまでにないリゾートの誕生が楽しみに待たれる。

ふふ FUFU KYOTO JAPAN

ふふ 京都

住所：京都市左京区南禅寺草川町
※番地未確定
www.kpg.gr.jp

京都と奈良
地形から新しい歴史が見えてくる





（延暦13）年の平安京遷都から
（明治2）年に
政府が東京に移されるまで、
千年以上にわたって都であり続けた京都。
飛鳥宮、藤原京、平城京と
華やかな都が奈良盆地に次々とつくられ、
大陸の影響を受けた
国際色豊かな文化が花開いた奈良。
なぜこのふたつの地は都となったのか。
そしてなぜ都として繁栄することができたのか。
その理由を解き明かすカギは地形にありました。

文＝成田美友　text: Miyu Narita



教えてくれた人

日本水フォーラム代表理事
竹村公太郎さん

1945年生まれ。元国土交通省河川局長。1970年、東北大学大学院土木工学修士課程修了。同年、建設省（現・国土交通省）入省。以来、主にダム・河川事業を担当し、近畿地方建設局長、河川局長などを歴任し、2002年に退官。著書に『日本史の謎は「地形」で解ける』（PHP研究所）、『地形と水脈で読み解く！ 新しい日本史』（宝島社）など

豊かな水と森林が都の命運を左右する



『近江名所図 右隻』／滋賀県立近代美術館

日本人と舟は切っても切れない関係

琵琶湖西岸の名所を、季節を織り交ぜながら描いたもの（室町時代、重要文化財）。「舟も多く描かれています。運搬手段として、交通手段として、日本人は古来、舟を大いに活用してきました」

伝統を守りながらも色褪せず、新たな魅力を生み出し続ける古都・京都。都としての歴史は　（延暦13）年、桓武天皇による平安京遷都にはじまる。実は桓武天皇による遷都は　回目。　回目は平安京遷都のわずか10年前、平城京から長岡京への遷都だった。平城京から遷都した理由には諸説あるが、竹村公太郎さんは、地形に理由があると考えている。

「平城京が開かれた奈良盆地は、中央に大きな湿地湖が広がる、緑豊かな山々に囲まれた地でした。人間はエネルギー（燃料）がなければ生きていけません。この時代のエネルギーは森林で、さらには建造物もすべて木造でした。平城京の内外には10万～15万人が暮らしていたといいます。年間1人あたり最低10本の立木が必要だったと仮定すると、年間で　～　万本。つまり、　年以上にわたって、都が置かれたことで、奈良盆地の周囲の山々は、はげ山になってしまったと考えられます」

森林を失った山々の土壌は雨で流出し、斜面は崩壊。流出した土砂により、奈良盆地の水はけは悪くなっていく。衛生面も悪化し、疫病が慢性化した。

「そんな中、森林と水の豊かな新天地を求め、桓武天皇が遷都したのは、巨椋池（おぐらいけ）近くの長岡京でした。理由は、巨椋池が奈良盆地の湖とそっくりだったからじゃないかと思います。鏡のように穏やかな湖。そして小舟でどこへでも行ける水運の便。巨椋池の風景は、桓武天皇にとっての原風景だったのでしょう」

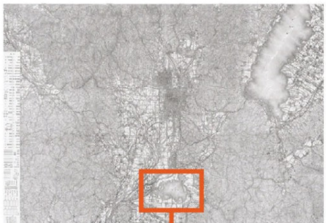
ところがその巨椋池のために、桓武天皇は再び遷都せざるを得なくなる。

「桂川、宇治川、木津川が合流する巨椋池の一帯は、遷都以降、何度も洪水に見舞われました。長岡京から平安京への遷都の理由にも諸説ありますが、私は、巨椋池の地形がもたらす洪水から逃れるために、長岡京よりも標高の高い京都へ遷都することになったと考えています」

平安京の規模は東西約4・5㎞、南北約5・3㎞。都の背後に並ぶ山々は冬の北風を防ぎ、山々に湧く清水は都の人々の飲み水となった。また、琵琶湖から流れ出る淀川を下れば、大阪湾を経て瀬戸内海に出て、海上を舟で行き来することもできた。

「生命の源である水と、エネルギーの源である森林に恵まれた淀川流域は、日本の中心に位置し、人々が行き交う交流の舞台でもありました。そして京都が千年以上にわたって都であり続けた理由もそこにあります」

明治時代の京都と巨椋池／国土地理院





昭和5年頃の巨椋池／「大地への刻印　この島は如何にして我々の生存基盤となったか（農業土木歴史研究会編著）」より

桓武天皇が原風景を求めたのは、京都最大の淡水湖！

巨椋池は、かつて京都府南部にあった湖沼。名前に池とついているものの、往時は周囲約16㎞、面積約800haの巨大な湖だった。かつては宇治川が流れ込んでいたが、豊臣秀吉が伏見城を築く際、伏見に迂回させるように流路を変更した。昭和には、国営干拓事業で巨椋池は消滅。水田となったが、現在は宅地化が進んでいる

京都が千年以上都であり続けた最大の理由は、"情報"にあった

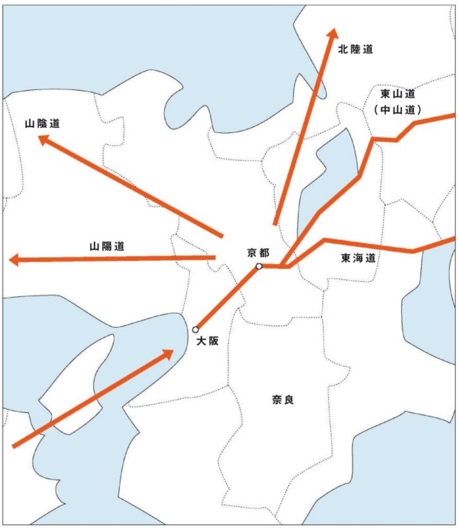
（延暦13）年に京都が都となって以降、武士の台頭や戦国の世にあって、政治の拠点がほかの地に移ったり、別の地で文化が花開いたりしたこともあった。とはいえ、約千年後の（明治2）年に政府が東京に移されるまで、京都は日本の中心たる都であり続けた。その理由は、人々が行き交う「交流軸にある」と竹村さんは言う。

「都、つまり国の中心になるための条件はたくさんありますが、最小限に絞り込むならば、まず南北に長い日本列島の地理的中心であること。そして、山脈で分断されている日本海側と太平洋側との連絡が容易な場所であることが挙げられるでしょう」

日本の"へそ"（地理的な重心）にあたるのは、中部地方から近畿地方。中でも京都は、古代から七街道と呼ばれる街道が通り、人々はその街道で日本列島を往来していた。また、太平洋から紀伊水道を北上すると大坂に着き、そこから淀川をさかのぼると京都に着く。つまり、日本列島の主たる陸路と海路はすべて、京都に集まっていた。

「織田信長や豊臣秀吉などの戦国武将が城を築いたのも、戦国の幕を閉じた関ヶ原の決戦も、幕末に若き英雄たちが行き来したのも、京都を中心とした交流軸上でした。日本の歴史はこの交流軸上で展開してきたのです。交流軸にある都市は栄える――東洋史学者の宮崎市定氏の言葉です。交流軸は、情報を運ぶシステムともいえます。人間は情報の塊ですから、人間、つまり情報が行き来する交流軸上に都市が生まれ、栄えていくのは当然のこと。つまり京都が千年以上にわたって都であり続けたのは、日本列島の地形上の必然の交流軸にあったから、言い換えれば日本の交流軸の焦点だったからと考えられます」

京都にいれば、日本はもちろん世界の人々＝情報が集まってくる。そしてその人々は、京都で得た情報とともに、日本そして世界へと散らばっていく。その情報の交流こそ、文化や伝統を守りつつも、進化し続ける京都の気風の源であり、京都が日本文化の原点として人々を惹きつけるゆえんといえるだろう。



6つの街道と海路が京都を都にした！

都の鬼門とされた逢坂を越え、大津から北に向かうと日本海側、大津から東に進んで関ヶ原を越えると東山道、米原を越えて南に向かうと東海道につながる。京都から鳥取、島根にのびる山陰道は、下関で山陽道と合流した

日本文明は、奈良で誕生した！

CHECK

奈良盆地で文明が誕生した4つの理由

安全	水資源	エネルギー	交通

「左の4つは文明誕生に欠かせないインフラ。古代の奈良盆地には、これらがすべて揃っていました」。当時のエネルギー（燃料）は森林。奈良盆地は緑豊かな山々に囲まれていたが、都が置かれた300年の間に伐採が進み、はげ山となってしまったことが遷都の大きな原因だったと竹村さんは考えている

「東に美き地あり。青山四周れり」

東に美き地あり。青山四周れり——東に美しい土地あり。全周を緑豊かな山々で囲まれた土地である。日本最古の正史『日本書紀』で、塩土老翁という神が第1代天皇である神武天皇に伝えたとされる内容で、これを受けて神武天皇は日向を出て東へ進み、大和を平定。橿原宮で即位したと伝わる。

「その土地こそ、奈良盆地だったのです。日本書紀の信ぴょう性にはいろいろな意見がありますが、この記述に関しては非常にリアルだと思います。当時の奈良盆地は、四方を緑豊かな山々が囲み、中央には大きな湿地湖が広がっていました。山々からは清らかな水が豊富に流れ出し、小舟を利用して湖を進めば、盆地のどこへでも簡単に行くことができました。大陸からの脅威がなく、周囲の山々は外敵の急襲も防いでくれたことでしょう。そして山々の木々は生きていくために欠かせないエネルギー（燃料）であり、建物や舟の材料でもありました」

安全で水資源が潤沢であり、エネルギー資源（森林）が豊富、そして水運に恵まれていた。すべて自然が与えてくれたインフラであり、奈良盆地はまさに、塩土老翁が伝えた通りの、天の恵みにあふれた美しい土地だったのである。

「この4つのインフラは、文明が誕生するために欠かせないものです。言い換えれば、奈良盆地には、文明が誕生するために必要なインフラがすべて揃っていました。奈良盆地が日本の都になったのは地形から見て合理的ですし、日本文明が誕生したのも必然だと思います」

さらに奈良盆地の地形は、文明を発展させる要素ももっていたという。

「文明が発達するには、人々の欲望が満たされなくてはいけません。欲望が満たされない社会には人々が集まらず、人々が集まらない社会は停滞し、衰退していきます。奈良盆地で日本文明が誕生した当時、人々が望むのは米の収穫を増やすことでした。そのためには水田を広げる必要があります」

奈良盆地は、比較的災害が少ない土地だったそうだが、何十年に一度は大規模な豪雨に見舞われ、土砂崩れを引き起こしたという。

「豪雨や土砂崩れは、大きな被害をもたらす災害ですが、古代の人々にとっては、お宝でした。豪雨後に堆積した土砂を平らにならすことで、土砂を遠くから運ぶ労力をかけずに、新しい水田を得ることができる出来事でもあったのです」

しかし手に入れた土地は、ときにもめごとの原因となり、争いを引き起こす。それを避けるには、ルールが必要になる。奈良盆地では、日本最古の土地区画制度である条里制が誕生し、そこから律令国家が生まれた。

「新たに生まれた土地をめぐって争うのではなく、ルールに従って分かち合う。世界の歴史を見ると、富をめぐる争いはいつも、敗者から勝者へ富が移動するゼロサムゲームです。それが、富が拡大していく奈良盆地では、分かち合う精神が生まれました。この精神性は、日本初の憲法である、聖徳太子の十七条憲法の第一条〝和をもって貴しとなす〟につながっていると思います」

世界の文明の結晶が奈良へ集結していた！

ユーラシア大陸
⇩
東シナ海
⇩
日本海と瀬戸内海へ
⇩
大坂上町台地
⇩
大和川を経由して奈良盆地へ

シルクロードの終着点が奈良だった

中央アジアを横断するシルクロードは、西洋と東洋を結ぶ古代の交易路。起点については諸説あり、日本をシルクロードの東端とする考えもある。その場合、都のあった奈良盆地が終着点だった

「古代、大陸から舟で日本に入るには、東シナ海を渡り、日本海の出雲や敦賀、福井に上陸するルートと、玄界灘から関門海峡を通過して瀬戸内海に入るルートがありました。瀬戸内海の終着地は大坂の上町台地。そこから河内湾に入ると、流量の大きい淀川を避けて現在の柏原市へ。柏原に穏やかに流れ込む大和川を上れば奈良盆地です」

当時、中央に大きな湿地湖が広がっていた奈良盆地は、小舟で行き来しやすい交通の便のよい場所だった。

「大陸から人々や文化を伝えるルートは奈良盆地につながり、奈良時代にはその都がシルクロードという世界の交流軸の終着点となったのです」

鎮護国家の思想から仏教が興隆し、大陸の影響を受けた国際色豊かな文化が栄えた奈良時代。その当時に建てられた正倉院には、日本でつくられた美術工芸品や文書のほか、大陸から伝わった宝物が収められている。種類も製作技法もさまざまで、その数は整理済みのものだけでも約　　点に上るという。このことからもわかるように、奈良の都は世界と盛んに文化交流をし、大いに繁栄した。しかし遷都によって状況は一変する。都が変わったことに伴い、シルクロードの交流軸のコースが大和川から淀川へと変わってしまったのである。

「大和川ルートは奈良が終着地点でしたが、淀川ルートは京都で終着しませんでした。上流にある琵琶湖へと交流軸が続き、さらにその先の東海道、中山道、北陸道といった陸路へとつながっていったのです。そして日本の歴史は、その交流軸の上でダイナミックに展開していきました。ところが奈良は、約千年の間、この交流軸から外れてしまったのです」

日本文明を生んだ都・奈良は、長く、深い眠りに就いていたのである。正倉院の宝物をはじめ、千年以上前の壁画や世界最古の木造建築など、歴史的遺産をいまに伝えるものが数多く残されている理由もそこにあった。

「奈良は奇跡の都市。世界を見回しても、奈良のように歴史を保存した都市はありません」

さあいまこそ、奈良の奇跡を見つめ、その神髄に触れる旅に出掛けよう。

奈良へ続く

奈良



Let’s go Nara again!

二度目の修学旅行へ

東大寺、法隆寺、興福寺に奈良公園……
修学旅行で一度は訪れるであろう奈良。
次旅するならば、歳を重ねたからこそ気づく、
“新しい奈良”に会いに行きませんか?
奈良をこよなく愛するスペシャリストたちに
とっておきを紹介していただきます。



奈良には目に見えない
宝物がいっぱいあるよ

をめぐる



profile

いしむら・ゆきこ

香川県高松市生まれ。1984年に奈良市内でカフェと雑貨の店「くるみの木」を開業。奈良の観光案内所を兼ねた「鹿の舟」のプロデュースも手掛ける。『自分という木の育て方』（平凡社）など著書も多数。www.kuruminoki.co.jp

↙



Guide_1　奈良くるみの木・石村由起子さん

奈良のたからもの

奈良の宝物探しの旅をはじめて20年。つくり手のもとへ足を運びながら手から手へ、心から心へ届けたいと思う宝物をひとつずつ集め、その魅力を店やカフェを通して発信している石村由起子さん。そんな石村さんが大切にしている奈良の宝物をめぐる1泊2日の旅へご案内します。

文=室田美々　写真=山本康平
text: Mimi Murota　photo: Kohei Yamamoto

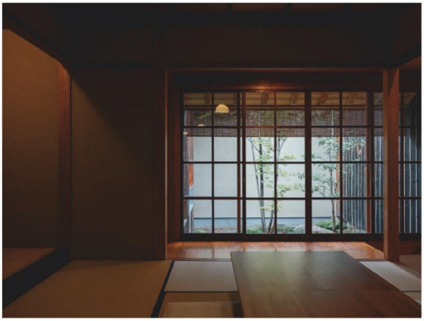
何が起きても変わらない奈良の自然と鹿

奈良公園・飛火野エリアは、石村さんが出勤前の早朝に訪れる散歩コース。いま、新型コロナウイルスによる不安な時を迎えているが、ここには変わらぬ景色がある。「芝生を踏みながら鹿の頭をなで、若草山を眺める。そんな時間が気持ちを奮い立たせてくれる、明日の私をつくる場所です」。



春日大社へ誘う神の使い鹿のいる風景

奈良公園から足を延ばし、春日大社の二之鳥居をくぐって境内へ。朱色の鳥居の前を鹿がゆったりと歩く姿を眺めながら石村さんは、「とても幸せそう」と笑顔を見せる。古来神の使いとして崇められてきた鹿のいる風景は、石村さんの心を潤す宝物。



ひと晩の町家暮らしで奈良という土地のおもてなしに出合う

町家で暮らすように旅をして奈良の魅力を知ってほしい。そんな想いから石村さんがゲストへ案内するのが「奈良町宿紀寺の家」。「朝ごはん、一杯のお茶、その一つひとつから胸にじんわりと響くおもてなしの心が伝わります」。

自分の心に問い掛ける、感謝の時間



仏像に想いを馳せ自身の心の声に耳を傾ける時間

奈良国立博物館のなら仏像館は、石村さんが一度訪れたいと思っていた場所。「身を置いた瞬間、優しく包み込まれる気がしました。人として生きる術が仏像の生まれた背景と重なり、どんなときも確かなものは残っていくのだと無言で教えてくれます」。

重要文化財　十一面観音菩薩立像（平安時代）／奈良国立博物館蔵

奈良を愛する心が生み出す料理と和菓子



歴史をひも解く独創的な料理で奈良を味わう

「日本料理店『白(つくも)』の店主・西原理人さんは、奈良を想う心をうつわの中に表現して手渡してくれる料理人です。その日の月の情景を詠んだ阿倍仲麻呂の歌にちなんだ一品をはじめ、訪れるたびに味わう楽しみがあります」





喜多さんがドリップするコーヒーと味わう、熊本県産の栗を使用した栗きんとん

和菓子に向ける店主の心意気を通し奈良の心を知る

ゲストを連れていく際は必ず店主のいるお店を選ぶという石村さん。喜多誠一郎さんが目の前でつくる和菓子をコースで味わえる「樫舎(かしや)」もそのひとつ。「素材と真摯に向き合う喜多さんの心が織り込まれ、口福が訪れます」

奈良に宿る目に見えるもの、目に見えないもの、そのすべてが私の宝物

カフェと雑貨の店「くるみの木」のオーナーであり、〝日々の営みに寄り添う、心地よい空間づくり〟をコンセプトに奈良の町づくりにもかかわりをもつ石村由起子さん。　年にはならまち観光の拠点となる観光案内所と食堂&グローサリー、喫茶室を併設した複合施設「鹿の舟」をプロデュース。奈良県産の旬の食材を生かした料理をはじめ、県内の生産者がつくる食品や手仕事から生まれる工芸品などの販売を通して奈良に受け継がれる生活文化とその魅力を発信している。

「くるみの木をはじめた頃は無我夢中で、実をいうと、あまり奈良に意識を向ける余裕がなかったんです。私の奈良の宝物探しがはじまったのは20年前、ホテルやレストラン、ギャラリーを併設した『秋篠の森』（現在は営業終了）をオープンさせたのがきっかけでした。県外から来られるお客さまに奈良の美味しい食やすてきな場所をご案内したいという思いが募り、お客さまにお出しするお茶探しからはじまり、お寺をめぐり、職人さんの工房を訪ね、奈良という土地を少しずつ学びながら心と身体に染みつけていった気がします。宝物と思えるものにひとつ出合うたび、ああ、奈良ってなんていいところなんだろうといとおしさが深まりました」

約　年の歴史を伝える奈良。その悠久の時を刻む東大寺の大仏をはじめ、歴史的建造物や史跡が人々の暮らしのすぐそばに広がる町の景色、鹿が戯れる奈良公園を散歩する穏やかな朝のひととき――。そんな日常の風景と時間も、石村さんにとって気持ちを奮い立たせてくれる、かけがえないのない宝物。新型コロナウイルスによる影響で町から人の気配が消え、不安な時期を迎えたときも「誰もいないけれど、鹿はいるのよ。何が起ころうと鹿にとってはどこ吹く風。それは古の時代から変わらぬ景色であり、その揺るぎない強さを目にしたとき、希望を捨てずにいたらきっといいことがあると勇気づけられました」と笑顔を見せる。

そんな景色とともに、石村さんが大事に思うのが、この地に宿る人々の心。今回おすすめしてくれた宿、店、スポットは、奈良に受け継がれる〝おもてなしの心〟が息づく場所。いずれも石村さんがその心に触れることで奈良という町を知り、味わってほしいという思いから、大切なゲストを連れていく特別な存在だ。

「『紀寺の家』は、オーナーの藤岡俊平さんが生まれ育った場所で奈良の文化財である町家を再生させてはじめた宿。ゆき過ぎず、けれど、確かな心配りでいつ訪れても心地よく迎えてくれます。『白（つくも）』の店主の西原さんは県外から来られてお店をはじめられた方ですが、奈良のことをよく勉強なさっていて、奈良を愛する気持ちがあふれる、心の込もった料理を楽しませてくれます。『樫舎（かしや）』の喜多さんは心意気が伝わる方。天地が育むものが一番美しく美味しいという考えの下、素材に敬意を払い、和菓子づくりを通して奈良を語っていらっしゃるのを感じます。そこに共通するのは奈良を想う心。決して饒舌ではないかもしれないけれど、居心地や料理を通して奈良を訪れた人、味わう人へ真心を届けてくれます。じんわりと胸に染み入るような時間を過ごし、奈良の魅力を感じていただければ」とほほ笑む。目に見えるもの、目に見えないものを含め、奈良には何度でも足を運びたくなる出合いがある。石村さんは「新しい宝物も脈々と生まれているのを感じます。さらに輝きが増すように、お手伝いをしていけたら」と奈良の町を見つめ続ける。

「鹿の舟」で出合える石村さんの宝物



食堂＆グローサリーの「竈」では八木酒造の月ヶ瀬梅原酒、蕎麦店「玄」のそば茶など奈良各地の生産者が製造する食品や工芸品が並ぶ



季節の料理を月替わりで味わえるランチAコース4400円（予約優先制）。写真は9月に登場した「奈良の葱と吉野田舎こんにゃくの蕎麦パスタ」



鹿の愛らしい表情に思わず笑みがこぼれてしまう、荒木義人さんの奈良一刀彫。奈良らしさを伝えるお土産としても人気の高い工芸品



「鹿の舟」の敷地内にあるレストラン・喫茶室「囀（さえずり）」の中庭。秋篠の森から移植した木々が小さな田んぼを囲む、のどかな風景

Nara Travel Note by Yukiko Ishimura

奈良を訪れたら体験したい、味わいたい、泊まりたい、
石村さんの“たからもの”をめぐる1泊2日の奈良の旅をご紹介。



1st day

11:30 近鉄奈良駅着



12:00 ❶ 春日荷茶屋で昼食「万葉粥」を食べる

13:00 ❷ 春日大社を散策

14:00 ❸ 萬御菓子誂處 樫舎で和菓子のフルコースを味わう

15:30 ❹ 奈良国立博物館なら仏像館で飛鳥時代の仏像に想いを馳せる

17:00 ❺ 奈良町宿 紀寺の家チェックイン

17:30 ❻ 白 Tsukumoの懐石料理で悠久の歴史を体感



❶ **春日荷茶屋**

春日大社の境内にある茶屋。奈良県産の白味噌で仕上げる月替りの万葉粥（1100円）が名物。10月は「栗とさつまいも」が登場

所 奈良市春日野町160
TEL 0742-27-2718
営 10:00～16:00
定 不定休（ウェブサイト参照）
www.kasugataisha.or.jp/ninaijyaya



❷ **春日大社**

奈良時代のはじめ頃、平城京の守護を祈願して創建。本殿が国宝に指定。万葉集ゆかりの草花を鑑賞できる「萬葉植物園」を併設

所 奈良市春日野町160
TEL 0742-22-7788
営 7:00～17:00（本殿）
www.kasugataisha.or.jp



❸ **萬御菓子誂處 樫舎**

素材の味を引き出す和菓子が評判。主人・喜多さんのお話をうかがいながらつくりたてを味わえる和菓子コース（予約制）を提供

所 奈良市中院町22-3
TEL 0742-22-8899
営 9:00～18:00
定 水曜
www.kasiya.jp/wagasidukuri/index.html



❹ **奈良国立博物館**

「なら仏像館」では常時100体の仏像を展示。明治の洋風建築も見どころ。10月24日（土）～11月9日（月）に「正倉院展」を開催

所 奈良市登大路町50
TEL 050-5542-8600
営 9:30～17:00
※入館は閉館の30分前まで
定 月曜
www.narahaku.go.jp



❺ **奈良町宿 紀寺の家**

一度は取り壊されそうになった築100年の町家を再生した宿。一棟貸しスタイルで暮らすように奈良の文化に触れる旅を楽しめる

所 奈良市紀寺町779
TEL 0742-25-5500
料 1泊朝食付2万1000円（税別）～ ※1棟2～3名利用時の場合
http://machiyado.com/index2.html



❻ **白 Tsukumo**

京都やロンドンなどで腕を磨いた店主・西原理人さんが営む日本料理店。夜は9品で構成される懐石料理（1万3200円）を提供

所 奈良市三条町606-2 南側1F
TEL 0742-22-9707
営 12:00～13:00、17:30～19:00
定 月曜、毎月最終日、火曜昼、毎月1日の昼
http://tsukumonara.com

2nd day

8:00 奈良町宿 紀寺の家で心の込もった朝食をいただく



2日目は「紀寺の家」の朝ごはんでスタート。自家製玄米、土鍋で煮るお味噌汁など素朴な味わいを堪能

10:00 奈良町宿 紀寺の家チェックアウト

10:30 ❼ 奈良公園で鹿と触れ合う

12:00 ❽ 鹿の舟 囀で奈良が詰まったランチコースに舌鼓を打つ




奈良の食材でつくる「囀」のランチ

14:00 ❽ 鹿の舟 竈で奈良土産を探す

15:00 帰路へ



お土産に!
奈良絵の湯呑み





❽ **鹿の舟**

観光案内所、食堂＆グローサリー、レストラン＆喫茶室の3つの建物からなる複合施設。茶の湯学校、特別講座や企画展なども開催

所 住所：奈良市井上町11
www.kuruminoki.co.jp/shikanofune

【囀】
TEL 0742-94-9700
営 11:00～17:00
定 火、水曜

【竈】
TEL 0742-94-5520
営 11:00～16:00
定 水曜、火曜（隔週）



❼ **奈良公園**

約1300頭の鹿が芝生で戯れる自然豊かな公園。周辺には東大寺、興福寺、春日大社、正倉院などの世界遺産が点在

所 奈良市春日野町ほか
http://nara-park.com

特・別・対・談・企・画

石村さんと河瀬直美さんの対談が実現。カフェ&雑貨店オーナー、映画監督とそれぞれ異なる立場から奈良と深くかかわりながら奈良をこよなく愛する二人に、宝物を教えていただいた。

奈良くるみの木・石村由起子×映画監督・河瀬直美

「わたしが想う、奈良のたからもの」

『奈良には目には見えない背景に思いを馳せる、心豊かな時間が宿ります』
——河瀬



『奈良っておおらかな町。人にたとえたら、きっと〝いい人〟だと思うわ』
——石村

profile
かわせ・なおみ
映画監督。奈良を拠点に映画を創り続ける。代表作は『萌の朱雀』、『殯の森』、『あん』。最新作『朝が来る』は10月23日公開。「なら国際映画祭」エグゼクティブディレクター。東京2020オリンピック競技大会公式映画監督。2025年大阪・関西万博プロデューサー

「直美ちゃん」、「姉さん」と呼び合うほど仲のいい石村さんと河瀬さん。奈良のキーパーソンとして情報を交換し合いながら互いに感性を高め合っているというお二人に、奈良の宝物について語っていただいた。

石村：直美ちゃんは　年に立ち上げた「なら国際映画祭」のエグゼクティブディレクターとしても活動されていて、　月に開催された映画祭のテーマが偶然にも「トレジャーハント」でした。私にとってこの映画祭も奈良の宝物だと感じているんだけど、生まれ育った奈良を拠点に映画を創り続けている直美ちゃんにとっての宝物って何かしら？

河瀬：「人」ですね。今年は「トレジャーハント」というテーマに合わせて鏡をモチーフにしたビジュアルポスターをつくりました。宝物ってなんですか？ それはそこに映る自分自身を見つめるあなたが宝物ですよ、という思いを込めて。これは奈良だからこそ問い掛けることができたテーマ。奈良には素晴らしい歴史的建造物がありますが、それをいまの時代へ守り続けてきた人たちがいる。その背景にある目に見えないストーリーに思いを馳せることで、豊かな心を感じられる時間が奈良にはある気がします。

石村：奈良っておおらかだなって思うの。春日大社にしても平城宮跡にしても垣根がなく散歩の延長のようにすっと入っていけるわよね。奈良を人にたとえたらきっと〝いい人〟ね（笑）。

河瀬：二月堂もいつでも開いてますしね（笑）。私は10代の頃から平城宮跡が大好きで、大きな空に昇る朝日や沈む夕日の景色、風に揺れる柳の風景に古代の人々の息吹を感じます。大化改新があった場所を歩いたり、万葉集に詠まれた場所の空気を感じられる。なんて贅沢な町なんだろうと思います。

石村：実際に古墳も多いけれど、奈良という町には目に見えない宝物を含め、光るものがたくさん宿っているのを感じますね。

はじまりをめぐる



縞瓜（しまうり）、大和芋、十津川きゅうり、大和丸なす、宇陀大納言小豆など、三浦さんたちが育てる大和の伝統野菜の一部。種採りも行い、自ら種を未来へとつないでいる

文＝小久保よしの　写真＝都甲ユウタ　text: Yoshino Kokubo　photo: Yuta Togo

大和2日間の旅。

奈良で大和の伝統野菜を究めてきた三浦雅之さんが、食のみならず薬草などの歴史や文化に触れる旅を提案。いわゆるグルメ旅ともただの観光旅行とも異なる、味わい深い時間へと誘ってくれた。



「森のオーベルジュ 星咲〜きらら〜」のランチコースの一品「甘鯛のウロコ焼き」。曽爾村産のトマトなどを添え、色鮮やかに。ランチコースは前菜からデザートまで6〜7品



清澄の里 粟

奈良市にある、三浦さんが経営するレストラン。三浦さんたちが育てた大和の伝統野菜を使い、素材の味を丁寧に引き出したコース料理を食べることができる。また、テラスからは奈良盆地を見下ろすことができ絶景だ

旅のはじまりは風土と人が育む大和野菜から

大和伝統野菜の研究者であり、自らそれらを育てて提供するレストラン「清澄の里 粟」や「coto coto」などを経営している三浦雅之さん。京都府出身で10代の頃から奈良に縁ができ、長年奈良に住み続けてきた三浦さんが勧める大和旅とは？

「まず、奈良県のふたつの顔である奈良盆地と、奥大和の大和高原を楽しんでいただけたらと考えました。訪れる皆さんには、古都だった奈良盆地の〝雅〟な様子と、大和高原のいい意味での〝鄙び〟（田舎らしさ）、その両方を感じていただきたいなと思っています」

その中で浮かび上がったのが「はじまり」というキーワード。

「実は、古都・奈良はいろいろなものや文化がはじまった土地なんです。今日まで綿々と受け継がれている大和の文化や歴史、発祥をめぐる旅をご提案します」

奈良には多くの「はじまり」があるが、今回の旅で回る奈良市、天理市、宇陀市、曽爾村のスポットについて紹介してもらった。

「奈良市は、清酒発祥の地である『正暦寺』があり、夏まで氷を貯蔵した古代の冷蔵庫である氷室の発祥地で、『氷室神社』もあります。また天理市には、日本最古の神社のひ

☑ 大和の伝統野菜ってなんですか？

- 戦前から奈良で生産されている
- 地域の歴史や文化を受け継いだ独特の栽培方法
- 味、香り、かたち、由来などに特徴がある

奈良県が上記の条件をもとに認定している野菜を「大和の伝統野菜」という。大和まな、宇陀金ごぼう、千筋みずななど、20種類が認定され、三浦さんはそれらを育てる県内の生産者を訪ねるなどの活動もしている





森のオーベルジュ 星咲〜きらら〜

2019年7月にオープンした、1日1組限定宿泊のオーベルジュ。料理はフレンチがベースで、食事のみの利用も可。完全予約制。オーナーの芝田秀人さん（写真左）は、P185で紹介した「NAFIC」を卒業し、独立した

奈良にぜひ来てください

profile

みうら・まさゆき

1998年から奈良県内の在来作物の調査研究と栽培保存を開始。種を未来につなぐ活動に加え、近年は地域の宝物を見つめ直す「7つの風」のコンセプトを提唱している







森野旧薬園

森野藤助（賽郭）により創始された、日本最古の民間薬草園。左写真は、薬園の植物などを賽郭が描いた全10巻の『松山本草』が執筆された桃岳庵と呼ばれる山荘。三浦さんは「あの本がここで描かれたんですか！」と驚いていた

植物の姿に歴史を思う

とつで〝はじまりの神宮〟といわれる『石上神宮』があります。そして曽爾村は漆文化の発祥の地。ここ奈良で、暮らしにまつわるあらゆる文化がはじまったんです」

特に三浦さんが近年関心を寄せているのが、薬草文化だ。三浦さんはこれまで、地域に吹いている風土、風味、風景、風習、風物、風俗、風情という「7つの風」を大事にし、活動を続けてきた。最近ではこれらとつながる住家、食料、エネルギー、学び、なりわい（生活工芸）、芸術と助け合い、豊かさと幸せ（健康）という「7つの自給率」も大事にしたいと考えている。その中で「薬草についても深めたい」と考えるようになったとか。

『日本書紀』に日本ではじめて薬猟を行った記録があり、その舞台となったのが宇陀市だ。現在の宇陀市大宇陀迫間や中庄周辺の阿騎野で、男性は薬効の大きい鹿の角を採り、女性は薬草を摘んだ。

こうした歴史があり、さらに同市は「信天堂山田安民薬房（現ロート製薬）」、「中将湯本舗津村順天堂（現ツムラ）」、「命の母本舗笹岡省三薬房（現笹岡薬品）」といった製薬会社の創設者を輩出している。それで同市は現在も〝薬草を活用したまちづくり〟を推進しているのだ。

宇陀市の中でも重要伝統的建造物群保存地区に選定されている松山地区は、かつて商人の町として栄えたところ。現在も宇陀市歴史文化館「薬の館」や、日本最古の私設薬草園として現存する「森野旧薬園」があり、すぐ近くに薬草料理を食すことのできる「大願寺」もある。

「薬の歴史を学び、薬草をじかに見て、薬草料理を食べることができます。薬草や漢方に関心のある人にとってはメッカですし、この3カ所ともぜひ訪れていただきたいところです」

また、〝老若男女誰でも楽しめるところ〟として紹介してくれたのが曽爾村だ。秋になるとススキ野原を見に多くの人が訪れる曽爾高原は開放的なところで、温泉やクラフトビールなども楽しめる。宿泊施設の「森のオーベルジュ 星咲〜きらら〜」は、三浦さんが「大和高原の中でも屈指のオーベルジュだと思います。オーナーの芝田夫妻のお人柄もよく、大和野菜をふんだんに使ったお料理も美味しいです」と絶賛する。

知的好奇心とお腹を満たし、歴史に思いを馳せる——。もしかしたらそんな旅から、目指すべき未来が見えてくるのかもしれない。

伝世品の宝が保管される



石上神宮（いそのかみじんぐう）

国宝の「七支刀（しちしとう）」など多くの文化財が保管されている。また、拝殿も現存する最古のもので国宝に指定されている。「奈良に来てからずっと好きな場所なんです」と三浦さん。素朴で優しい空気が漂い、訪れると落ち着くのだそう

Nara Travel Note by Masayuki Miura

三浦さんが提案する、奈良盆地から大和高原をめぐり、奈良の「はじまり」と歴史を感じられる旅へ。距離・時間的に無理のない、回りやすいコースになっている。スタート地点の「清澄の里 粟」では、店のアイドルであるヤギのペーターくんもお出迎え

ぼくに会いに来てね！メェ〜



1st day

11:00 近鉄奈良駅着

12:00 ①清澄の里 粟もしくは②coto cotoで昼食

15:00 清酒発祥地、③正暦寺で秋の森林浴

18:00 ④森のオーベルジュ 星咲〜きらら〜にチェックイン。夕食と朝食はこちらで

2nd day

10:00 曽爾高原を散策しながら曽爾高原ビールを味わう

曽爾の景色がパッケージに！





倶留尊山（くろそやま）のふもとに広がる曽爾高原。秋にはススキが一面を覆い、美しい景色を楽しめる。クラフトビールも好評。「本当に美味しくて『coto coto』でも提供しています」と三浦さん

ぜひ曽爾村でリフレッシュを！



星咲
芝田秀人さん
委久さん



④写真は「星咲」の季節ごとに内容が替わるランチコースの一例。奈良県産の素材を中心に、日本人の口に合うフレンチを見事に表現している。また、芝田秀人さんは日本ソムリエ協会の奈良支部長で、ワインも楽しむことができる

秋にぴったりの自信作！



coto coto
料理長
大田雄也さん



②「coto coto」では大和の伝統野菜を使った料理のほか、かき氷のメニューも。奈良市は氷の食文化の発祥地でもある。写真は、糖度の高いカボチャ・ロロンをベースにしたソースをかけた「かぼちゃのキャラメルかき氷」1012円



①清澄の里 粟

三浦さんが運営する、大和の伝統野菜などを楽しめるレストラン。野菜については料理提供時に丁寧な説明がある。予約制

所 奈良県奈良市高樋町843
TEL 0742-50-1055
営 11:45 〜 15:30（L.O.）
定 火曜、不定休
www.kiyosumi.jp/kiyosuminosato



②coto coto

「粟」の姉妹店。カジュアルな雰囲気で営業している。駅近の繁華街や猿沢池にほど近く、観光に便利な立地だ

所 奈良県奈良市東寺林町38（奈良市ならまちセンター 1F）
TEL 0742-22-6922
営 11:30 〜 17:00（L.O.16:30）
定 火曜
www.kiyosumi.jp/cotocoto



③菩提山 正暦寺

清酒の発祥の地。詳細はP120で紹介。日本酒好きの三浦さんもここを愛する一人。「清澄の里 粟」から車で約8分のところにある

所 奈良県奈良市菩提山町157
TEL 0742-62-9569
拝観時間：9:00 〜 17:00、〜 16:00（12 〜2月）
料 500円
http://shoryakuji.jp



④森のオーベルジュ 星咲〜きらら〜

曽爾村のオーベルジュ。小高いエリアにあり、ガラス張りの店内から望む田畑や山の景色は絶景。食事のみの利用の場合も予約を

所 奈良県宇陀郡曽爾村小長尾658-1　TEL 0745-88-9155
営 11:30 〜 15:00、17:00 〜 22:00（食事のみ。いずれも最終入店2時間前）　定 水曜
料 1泊2食付2名6万1600円（税・サ込）
www.kirara-soni.com



⑤お亀の湯

県内で人気の高い温泉施設。とろみのある泉質と露天風呂が老若男女に好評で、地元の人も観光客も訪れる。土産を買うこともできる

所 奈良県宇陀郡曽爾村大字太良路830
TEL 0745-98-2615
営 11:00 〜 21:00（最終受付20:00）、12 〜 3月は〜 20:30（最終受付19:30）
定 水曜（祝日の場合は翌日休）
www.soni-kogen.com/hotspring

所 所在地 TEL 電話番号 室 室数 価 価格 営 営業時間 料 料金 定 定休日



薬の館
楠田民子さん





❽「薬の館」には、薬草の資料や、昔の製薬会社のレトロな看板が並ぶ。「いくつもの製薬会社の創業者を輩出しているのは、奈良が誇れることだと思います」と三浦さん



曽爾村
観光振興公社
立花弘晶さん



❺ 曽爾高原温泉「お亀の湯」は、ナトリウム炭酸水素塩温泉。湯にとろみがあり、肌がしっとりすると好評。露天風呂から望むことができる雄大な景色も人気だ。館内には、郷土料理を楽しめる食事処や土産物店もある

11:00 ❺ お亀の湯でリフレッシュ

12:00 ❻ 薬草料理 大願寺で昼食

13:30 ❼ 森野旧薬園を見学した後は、❽ 宇陀市歴史文化館「薬の館」へ

15:30 ❾ 石上神宮を参拝

17:00 ❿ 登酒店で土産を購入



❻「大願寺」の薬草料理。「森野旧薬園」を営む「森野吉野葛本舗」の本葛を使ったゴマ豆腐や葛の刺身のほか、薬草の天ぷらなどを味わえる。緻密につくられた品々に"はじめての食感・味"を覚える人も多いだろう



約250種類の薬草木です

森野旧薬園
森野燾子さん

❼「ここに育つ薬草の全部が好き。石と石の間から顔を出す姿すらいいなと思います」と森野さんは話す



神宮の歴史に触れて

石上神宮
権禰宜
道上昌幸さん



① 金嶽 純米酒 奈良うるはし 無濾過生原酒 2019／1430円（720㎖）
② 花巴 水もと純米 木桶仕込 無濾過生原酒 2019／1650円（720㎖）
③ 鷹長 菩提もと 純米酒 無濾過生原酒 2020／1650円（720㎖）



お好みの酒が見つかります

登酒店
登 和哉さん

❿「奈良の地酒をお土産として買うなら、ぜひ『登酒店』さんへ」と三浦さん。情熱をもって酒の楽しみ方を広めている登（のぼり）さんが、特徴などについて詳しく教えてくれる



❽ 宇陀市歴史文化館「薬の館」

薬業の繁栄をしのぶ資料館。薬問屋だった旧細川家の建物で、細川家は藤澤商店（現アステラス製薬）を創業した藤沢友吉の母方の里

所 奈良県宇陀市大宇陀上2003
TEL 0745-83-3988
営 10:00 ～ 16:00
定 月・火曜（いずれかが祝日の場合、水曜休）
料 310円



❼ 森野旧薬園

享保年間に開かれた、日本最古の民間薬草園。保存栽培を目的として、約3000坪の敷地に約250種類の薬草木が栽培されている

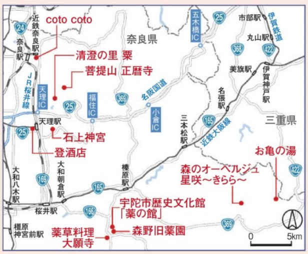
所 奈良県宇陀市大宇陀上新1880
TEL 0745-83-0002
営 9:00 ～ 17:00
料 300円
www.morino-kuzu.com/kyuyaku



❻ 薬草料理 大願寺

50年近く、薬草を使った滋味深いコース料理を提供している寺。約2000坪の敷地では、さまざまな薬草が育っている

所 奈良県宇陀市大宇陀拾生736
TEL 0745-83-0325（要予約）
営 11:30 ～ 14:00
定 不定休
www11.plala.or.jp/mrfitfuls/daigangi.htm





❿ 登酒店

地酒や全国の銘酒を提供する酒販店。「奈良が誇れる酒屋さん」と三浦さん。「テイスティングも可能でつい長居してしまうんです」

所 奈良県天理市田井庄町555
TEL 0743-62-0218
営 9:30 ～ 20:30
定 日曜
www.nobori-sake.com



❾ 石上神宮

日本最古の神社のひとつ。拝殿後方の禁足地から多くの重要文化財が出土し、神庫（ほくら）に国宝「七支刀」などが保管されている

所 奈良県天理市布留町384
TEL 0743-62-0900
営 日の出より日没まで（御門内の参拝）
料 なし（御門内の参拝）
www.isonokami.jp



Guide_3　中川政七商店・中川政七さん

進化を続けるものづくりに出合う

日本の工芸シーンや、経営・ブランディングにおいて注目される中川政七さん。中川さんに提案してもらった奈良旅には、工芸を軸に、楽しみながら感じ、考え、学べる要素が詰まっていた。

文＝小久保よしの　写真＝鈴木規仁　text: Yoshino Kokubo　photo: Norihito Suzuki



奈良市・ならまちにある「遊中川 本店」にて。中川さんが手にしているのは、「花鹿の一輪挿し飾り」4180円。秋の彩りを暮らしに取り入れるしつらいにおすすめ





錦光園（きんこうえん）

室町時代にはじまった奈良の伝統工芸、奈良墨をつくる工房。生の墨を手で握ってつくる「にぎり墨」は、手の型や指紋が付く世界にひとつのオリジナル。年中体験できる工房はここだけだ。写真は実際に中川さんが体験したもの。体験時間は30 ～ 40分。予約制



奈良に息づく〝いま〟の工芸に出合う旅のはじまり

「皆さんが『工芸』と聞いてイメージするのって、昔ながらの『伝統工芸』だと思うんです。その伝統にはポジティブな面だけでなく、ネガティブな面もあります。たとえば、　　年以上の歴史がある自動車産業を『伝統自動車産業』とは言いませんよね。それは、進化しているから。進化がなく、生活で必要とされなくなったものに伝統とつくんです。今回は『工芸は時代に合うように変わっていくべきだ』という視点で、いまの時代の工芸の進化を感じられるところをご紹介しました」

　そう話すのは、「日本の工芸を元気にする！」をビジョンに掲げる「中川政七商店」の会長で十三代の中川政七さん。

　まず挙げてくれたのが、奈良市で奈良墨を　　　年以上つくり続けている「錦光園」だ。7代目の長野睦さんは、中川さんが気にかける職人の一人。2　年に開催された中川さんの「経営とブランディング講座」の受講生で、当時は新商品の開発中だった。受講後に発売したのが「香り墨 Asuka」（P　）。中川さんは「この商品は、従来の技術だけではなく新しい手法を取り入れていらっしゃるところに進化の空気を感じます。『にぎり墨』という墨づくり体験も積極的にされています」と話す。

　次に勧めてくれたのは、香芝市にある福祉施設でカフェ・ショップでもある「Good Job センター香芝」。実は中川政七商店で販売中の張り子「鹿コロコロ」は、Good Job センター香芝とともに生み出した（P　　）。

「新たな張り子玩具を企画していたとき、県内に現役の職人がおらず、途方に暮れていたところに出会いました。従来の木型に代わり　Dプリンターなどを使用することで、施設で就労する方が工芸の新たな担い手になりました。オリジナル商品もつくっていて、そのひとつが新商品の『アマビエ』。新型コロナウイルスによる自粛期間につくり、初秋見舞いとして贈ってくださり、素晴らしいなと。そうした柔軟なものづくりも工芸だと思います」

　工芸で欠かせないのがデザイン。産地の多くが地方である一方で、デザイナーは都心に集中しているため、中川さんは「産地にデザイナーがいること

奈良の伝統工芸って何があるの？

奈良の伝統工芸には、奈良墨のほか、奈良筆、高山茶筅（ちゃせん）、赤膚焼（あかはだやき）、鹿角細工、奈良団扇、奈良一刀彫、奈良漆器、面など数多くのものがある。「中川政七商店」のルーツである奈良晒については、中川さんがP132で紹介している

日本の工芸を元気にする！



profile

なかがわ・まさしち

奈良県生まれ。「中川政七商店」、「遊 中川」など工芸をベースにした雑貨ブランドを確立し、全国に直営店を展開。近年は奈良のまちづくりをはじめ、地域振興にも取り組む

クリエイティブの発信地は奥大和にあり





オフィスキャンプ東吉野

2015年、東吉野村に生まれたクリエイティブの交流拠点。村の事業として誕生し、運営管理は、村内のクリエイターが担う。左写真は吉野杉や吉野桧を使った「tumi-isi」（9900円）。同施設や中川政七商店 近鉄百貨店奈良店でも販売している

が工芸の未来のために大切だ」と考えている。東吉野村のシェアとコワーキングのスペース「オフィスキャンプ東吉野」は、まさにそれを体現した施設。ディレクターやデザイナー、写真家などが所属する組織で、施設利用料を支払えば仕事ができるスペースでもある。

「いま全国で盛り上がっている産地には、必ずキーマンのクリエイターがいます。奈良の山村に彼らがいるのは、工芸を営む上で大切なこと」

工芸の〝出口〟として勧めてくれたのが、奈良市の「HJ GALLERY」。伝統建築に敬意を払いながら「住まいの豊かさを深める」をコンセプトにしている「北条工務店」が運営している。

「つくり手には、工房と作家の2タイプがあります。工房は弊社のように、数多くつくる場合には合理的に対応できるところ。対して作家は人気になると作品の値段が上がります。そういう方々の出口がギャラリーなんです。奈良でいい役割を果たしているのがHJ GALLERYです」

最後に挙げてくれたのが、「果物を楽しむお店」をコンセプトにする「堀内果実園」などに感じられる、つくり手の価値観だ。

「今後の工芸やものづくりの土地性は、その土地の素材云々よりも、ものの後ろにいる、そこで長年暮らす〝人〟になると思います。どんな人生を歩み、どんな価値観や考え方をもっているのか。それがプロダクトに表れ、買うかどうかが左右される。ひと昔前はプロダクトの時代、いまはライフスタイルの時代といわれていますが、今後はライフスタンスの時代に進むのだと思います」

進化を続けてこそ工芸！

Good Job! センター香芝

工房をもつ福祉施設であり、地域に開かれた空間としても機能。張り子の彩色や組み立て作業は手仕事で仕上げる。右は「鹿コロコロ」の中川政七商店バージョン（写真右）と同施設限定商品（写真左）各3300円





Nara Travel Note by Masashichi Nakagawa

中川さんの「工芸は時代に合うように変わっていくべきだ」という視点から、いまの時代の工芸の変化を感じられるスポットを紹介。プロダクトだけでなく、つくり手の価値観をも楽しめると、旅はおもしろくなる。工芸という軸で見た奈良に、新鮮な表情があるはず

奈良の工芸をぜひ楽しんでください！



1st day

11:30 近鉄奈良駅着

12:00 ❶ 遊 中川 本店でお買い物

❷ 茶論でひと休み

14:30 ❸ 錦光園でにぎり墨体験

楽しく買い物をして抹茶でひと息



❷ 遊 中川に併設された茶道ブランド「茶論」で提供しているメニューのひとつ「薄茶」1100円。京都・宇治の「丸久小山園」の抹茶を名碗でいただける



❶ 中川政七商店のベストセラーである、奈良の工芸・かや織を2枚重ねで仕立てた「花ふきん」。薄手で目が粗く、吸水性や速乾性に優れている。各770円

意匠の筆運びに注目ください



❷ 茶論でオリジナル販売している、つくり手として名高い凌雲窯の西岡良弘氏の監製による唐津焼の茶碗。釉薬のちぢれや土の味わいなどが特徴。「唐津茶碗」4万1800円



❶ 遊 中川で販売しているお菓子缶「吹き寄せ」1944円。鹿型の最中皮や落雁、コンペイトウなど、日本の干菓子が詰まっている。土産におすすめ

「にぎり墨」ぜひ体験を！



錦光園 七代目 墨匠 長野 睦さん



❶ 茶道とつながりの深い遊 中川らしく茶道具の保護袋から着想。正倉院の宝物をモチーフにした柄の「布ぬの巾着 ブロックプリント 鹿草木」5500円



❻ オフィスキャンプ東吉野

東吉野村のコワーキングであり、クリエイティブの交流拠点。移住希望者にとっての“入り口”機能ももち、さまざまな活用法がある

所 奈良県吉野郡東吉野村小川610-2
TEL 0746-48-9005
営 10:00～16:30
定 火・水曜
http://officecamp.jp



❹ Good Job! センター香芝

2016年にオープンした福祉施設。1階にはカフェとギャラリー、デジタル工作器機が揃う工房があり、2階にはショップがある

所 奈良県香芝市下田西2-8-1
TEL 0745-44-8229
営 10:00～17:00（カフェ・ストアは11:00～）
定 日曜、祝日
http://goodjobcenter.com



❸ 錦光園

明治時代から奈良墨を手づくりする工房。菓子木型墨や記念墨の製造も。「奈良墨の案内役」を目指し、情報発信などの活動を行う

所 奈良県奈良市三条町547
TEL 0742-22-3319
営 9:00～19:00（にぎり墨体験、事前要予約）
定 不定休
https://kinkoen.jp



❷ 茶論（さろん）奈良町店

“茶道文化の入り口を広げる”をビジョンに誕生した茶道ブランド。築120年以上の町屋を改修した店内で喫茶や茶道具を楽しめる

所 奈良県奈良市元林院町31-1
TEL 0742-93-8833
営 11:00～17:30（L.O.）※時短営業中
定 なし
https://salon-tea.jp



❶ 遊 中川 本店

日本の染色技術を生かした布小物ブランドの本店。機織りの道具や1925年にパリ万博出品のハンカチが展示され、老舗の趣も感じる

所 奈良県奈良市元林院町31-1
TEL 0742-22-1322
営 11:00～18:00 ※時短営業中
定 なし
nakagawa-masashichi.jp



❽ HJ GALLERYには、作家の作品などを展示するギャラリーのほか、カレーやドーナツ、ドリンクを提供するカフェ、「Scye」などの衣類の販売を行うショップもある。「丁寧に暮らす」をコンセプトに各教室や展覧会、イベントも企画開催している



Good Job! センター
香芝
副センター長
藤井克英さん



❹ Good Job! センター香芝の2階には、オリジナル商品のみならず全国の福祉施設から仕入れた雑貨や衣類を販売するショップとストックルームが。ユニークな商品に福祉の可能性を感じる

16:00
❹ Good Job! センター香芝 進化を続ける工芸品に出合う

18:00
❺ JWマリオット・ホテル奈良で宿泊

2nd day

12:00
❻ オフィスキャンプ東吉野へ

14:30
❼ 堀内果実園 奈良三条店で軽食

16:30
❽ HJ GALLERYへ



❼ 堀内果実園のドリンク「いちご柿ミルク」660円。古都華やあすかルビーというイチゴ、堀内果実園の柿を使用している



堀内果実園
取締役
堀内奈穂子さん



❼「フルーツをおかずに!」というアイデアから誕生した「Pサンド」880円。パイナップルやベーコンなどが入っていて、甘さとしょっぱさがお腹を満たしてくれる

❹ Good Job! センター香芝で人気の張り子。3Dプリンターによる型、レーザーカッターで切ったパーツなどで製作。「アマビエ」2200円、「グッドドッグミニ」1980円





2021年春オープン!

中川政七商店初の複合施設がならまちに開業。旗艦店「中川政七商店 奈良本店」をはじめ、関西初出店の飲食店やスペシャルティコーヒー店、最上階には興福寺の五重塔を望むオフィスを展開予定。来春の奈良旅でぜひ訪れてほしい

所 奈良県奈良市元林院町22



❸ 錦光園の新商品「香り墨 Asuka」各3080円。日本の伝統演劇「伎楽(ぎがく)」を代表する迦楼羅、力士、呉女という縁起のいい面が、墨のかたちに





❽ HJ GALLERY

「北条工務店」が2020年6月にオープンしたギャラリー。食べる・着る・住まうことの心地よい場を提供している

所 奈良県奈良市三碓2-4-13-2
TEL 0742-52-5000
営 11:00〜16:00
定 日〜水曜
www.hj-g.jp



❼ 堀内果実園 奈良三条店

奈良発、国産ドライフルーツブランドの実店舗。中川さんが奈良ではじめてコンサルティングを担当。東京と大阪にも店舗がある

所 奈良県奈良市角振町23
TEL 0742-93-8393
営 10:00〜18:00(L.O.)
定 なし
https://horiuchi-fruit.jp



❺ JWマリオット・ホテル奈良

2020年7月に開業したラグジュアリーホテル。スパ、レストラン、ラウンジバーがあり、マインドフルネスプログラムも注目される

所 奈良県奈良市三条大路1-1-1
TEL 0742-36-6000
料 1泊4万円〜(税・サ別)
www.jwmarriott-nara.jp

触れる旅



「大神神社」の拝殿。三輪山をご神体とするため本殿はなく、この拝殿を通して三輪山を拝む。神祀りの原初の姿のひとつ。拝殿は1664年に再建された国の重要文化財

Guide_4　今西酒造・今西将之さん

酒から奈良の風土に

1660年に創業した「みむろ杉」醸造元「今西酒造」の14代当主・今西将之さん。日本酒造りの聖地である三輪で生まれ育った彼が、土地の歴史と紡いできた風土を感じられる旅を、酒をキーワードに提案する。多くの人が訪れる場所でありながら、いまなお変わらない景色が残る三輪。その豊かさの源泉に触れる。

文=土橋健司　写真=山北 茜
text: Takeshi Tsuchihashi　photo: Akane Yamakita



『日本書紀』にも記述がある、酒造り発祥の地・大神神社。そのお膝元に唯一残る今西酒造は、360年以上、「みむろ杉」、「三諸杉」という銘柄で酒造りを行っている



清酒の原点は奈良にあり

菩提山（ぼだいさん） 正暦寺（しょうりゃくじ）

清酒発祥の地と知られ、現在も毎年1月に酵母の仕込みを行う。2匹の龍に囲まれたかのような雄大な山の敷地内には、多くの紅葉が鮮やかに広がり「錦の里」とも呼ばれるほど。散策をしやすいように展望箇所などを増築中。1916年に再建された本堂も見事

菩提酛（ぼだいもと）ってなんですか？

日本酒造りには欠かせない酛造りのひとつ。大正時代には消滅したと考えられたが、1996年に正暦寺と奈良県工業技術センターなどが協力し、復元に成功。現在は奈良県内の8蔵で、この菩提酛を用いた日本酒を造っている

三輪山に祈りを捧げる。神祀りの原初の姿を残すことから、日本最古の神社とも呼ばれているのが大神神社だ。そのお膝元でいまなお酒造りを行う今西酒造の当主・今西将之さんにアテンドをお願いした今回の奈良旅。そのキーワードに設定したのは、「酒」。

「大神神社と酒は切り離しては語れません。ただ、この三輪という土地は酒だけじゃなく、日本最古の文化を生み、育み続けた豊かな土地。今回は、日本酒を通してこの三輪周辺、中和でいまも息づく文化と歴史を感じてもらいたい」と今西さん。

相撲や仏教、能に市……。さまざまな文化の発祥地であるのがこの中和。クニのはじまりでもあった豊かな土地が生み出した文化は、日本全国に広がりいまもその姿を残す。が、中和はその発祥の地であることを素知らぬ顔をするかのように語らない。「道を歩けば歴史に当たる」とは今西さんの言葉だが、ただ歩いているだけでは、その深淵をのぞくことは容易ではない。今西さん自身も「実際のところ、わかりにくいです（笑）。酒蔵でガイドツアーを開催しているのも、歴史や文化の背景を知ってもらえるようにとの思いから」と話す。

そもそも三輪山が酒の聖地と呼ばれるのは、『日本書紀』にも記述があるように、酒造りの名人だった高橋活日（たかはしいくひの）命（みこと）に命じて酒を造らせ、奉納させたことがはじまり。三輪山を中心とする広い境内には、世界でも唯一、杜氏を祀る「活日（いくひ）神社」や、万病に効くといわれる薬水が飲める狭井（さい）神社も鎮まり、この三輪山の伏流水が日本酒造りの源泉にもなっている。ただこの当時造ら





大神神社（おおみわじんじゃ）

大物主大神を三輪山に祀る、日本最古の神社。三輪山を中心とした境内は広く、杜氏を祀る活日神社など、複数の神社が存在する。拝殿前からの参拝のほか、片道2㎞の山頂までの登拝も可能。登拝口は狭井神社にあり、往復で2～3時間ほど。時間があればぜひ



今西酒造

1660年創業。「みむろ杉」、「三諸杉」醸造元。旨いのひと言のために、洗米も10kgずつ小分けにして洗うなど、手間暇かけた酒造りを行う。利き酒体験や酒の聖地巡盃ツアーなども開催。9月に吉野杉の木桶を導入した菩提酛専用の酒蔵も完成させ、より文化的な酒造りを開始

ガイドツアーは事前予約を

profile

いまにし・まさゆき

1983年生まれの14代蔵主。日本酒造りのために、日々食べ歩くのが趣味。「三輪を飲む」をコンセプトに、三輪の地でしか表現できない酒造りを行っている



れていた酒は、どぶろく。清酒が造られたのは「菩提山 正暦寺」がはじまりとされ、大阪・伊丹から日本全国に船で運ばれたといわれている。

「酒造りの歴史を知ってもらいたいとも思いますが、ここに訪れて感じてほしいのは本質の部分なんです。歴史や背景から透けて見える、この地で脈々と受け継がれてきた理由ともいえる風土こそ感じてほしいです」というのが、今西さんが提案する旅。日々の生活で自然と三輪山への祈りを欠かさず、変わらない景色を残してきた暮らしに宿る原初を感じてほしいというのが旅の真意なのだ。

「そうめんも酒も、もちろん市場や諸所の文化は国があったから生まれたもの。そうした国がなぜここで誕生したのか。実はこの土地がもつ豊かさこそが、そのはじまりだと思うんです。少しずつ変化はありますが、いまもまだ、この景色は侵されることなく昔からの空気を残し続けています。その雰囲気や趣、そして時間は、奈良の観光地ではなく、この中和でしか味わえない固有のものだと思っています」

神にあいさつし、この神を中心として栄えた三輪周辺をめぐる旅。「白玉屋榮壽 本店」では、かつて参道を歩く人々を甘味で出迎えた息吹と味に。「味の風 にしむら」では、食中酒として人々の暮らしに馴染んできた酒の洗練された姿と、そして「THE SAILING BAR」では新しく生まれ変わる酒の姿と出合える。その余韻を消すことなく、より高めるかのようなモダンな佇まいに昇華した宿「NIPPONIA 田原本マルト醤油」。昔から紡いできた三輪の歴史と文化を残し、その本質を変えることのない場所をたどることができるとっておきの旅程といえる。

「ただ歩くだけでは難しく、学びながらではないと感じられないモノやコト、そして雰囲気も多いですが、この旅は価値観を変えるはず。原初体験ともいえる、清らかな中和でしか触れられない風土を感じてもらえれば。この場では感じられないかもしれませんが、奈良市内へ戻ったときにきっと気づくことができると思います」

風土を感じるペアリング





鰊と茄子の煮物／
みむろ杉 ろまんシリーズ
純米吟醸 山田錦（900円）

奈良野菜を用いたコースの煮物で登場する定番のひと皿。前に出過ぎない日本酒の風味を引き立たせるため、水と酒、少量の黒糖のみで味つけ。日本酒と合わせることで、素材の味わいがよりクリアに浮き出る



味の風 にしむら

県外からのファンも多い割烹は、当日オーダー可能な7700円と事前予約が必須の1万1000円の2コースのみ。地元産の米や奈良の野菜（小豆まで！）を中心に、先付けから椀、造りに焼き物、デザートまで8品ほどで構成。メニューは月替り

醸造の余韻に浸る滞在





NIPPONIA 田原本
マルト醤油

奈良最古の醤油蔵を改装した宿。醤油蔵を基に設計された客室は全7室。職人が寝泊まりしていた蔵や原材料庫であった場所を改装した部屋など、どの空間も趣にあふれている。皇室御用達でもあったマルト醤油も現在復興させ、醤油しぼり体験（P123）などを開催している

Nara Travel Note by Masayuki Imanishi

中和エリアを堪能できるスポットは、すべて車で15分圏内。旅程はあくまでモデルなので、気になった場所でゆっくり過ごして、その風土に触れてほしい。土・日曜は混雑することも多いが、どこも広い空間なので、待ち時間も少ない。晩ごはんは要予約だ。



気になる場所ではゆっくりと!

1st day

13:45 三輪駅到着

14:00 ❶ 大神神社⇔❷今西酒造の聖地巡盃ツアーへ

15:30 ❸ 白玉屋榮壽 本店で休憩

18:00 ❹ 味の風 にしむらで夕食

21:00 ❺ 2軒目はTHE SAILING BARへ



境内は広いので ゆっくり散策を

大神神社
権禰宜
後藤照史さん



抹茶(みむろ付)／600円

❸ 甘さ控えめのこしあんに小豆の粒をミックスさせた鹿の子餡の最中。つくりたてではなく、あえて餡と最中皮がなじんでから提供している。賞味期限は1週間と長いので土産にもぴったり



みむろ杉
ろまんシリーズ
純米大吟醸 山田錦

❷ 平成24年からスタートした限定流通シリーズ。純米大吟醸ながらも香りは華やかにはせず、食中酒として楽しめるように配慮。キレと酸の絶妙なバランスが食事を引き立てる。9号酵母×山田錦



昔ながらの三輪の味です

白玉屋榮壽
専務
石河敏和さん



実は奈良は魚が旨いよ

味の風 にしむら
店主
西村宜久さん



×



大和三山×
天使のエビのカルパッチョ

❹ みむろ杉、KIKKA GIN、梅乃宿のあらごしりんごを主役にしたオリジナルカクテルの大和三山（1370円）。フルーティな味わいで、少し炙った海老の香りと相性よし（1870円）



❶ 大神神社

大物主大神が顕現される姿のひとつが蛇ということもあり、境内の各所には卵がお供えされている。卵と日本酒のセットを忘れなく

所 奈良県桜井市三輪1422
TEL 0744-42-6633
営 9:00 ～ 17:00
料 なし
http://oomiwa.or.jp



❷ 今西酒造

蔵がある本店に加え、大神神社の参道にも店舗を構える。こちらではお供えセットはもちろん、日本酒を用いたアイスなども販売

所 奈良県桜井市大字三輪510
TEL 0744-42-6022
http://imanishisyuzou.com



❸ 白玉屋榮壽 本店

1844年創業の和菓子店で茶寮も併設。代表銘菓、みむろのつくり方は創業以来不変、大小2サイズを用意。地元民のお持たせに人気

所 奈良県桜井市三輪660-1
TEL 0744-43-3668
営 8:00 ～ 19:00
（茶寮10:00 ～ 18:00）
定 月曜（祝日の場合は翌日休）、第3火曜（毎月1日は営業）
www.begin.or.jp/~mimuro



❹ 味の風 にしむら

ミシュラン一つ星も獲得する割烹料亭は、カウンターのみゆえ事前予約は必須。滋味深い味わいながら、ひと皿ごとに驚きがある

所 奈良県桜井市大字粟殿1023-3 スミヨシハイツ1F
TEL 0744-42-7773（要予約）
営 11:30 ～、18:00 ～ 20:30（L.O.）
定 月曜



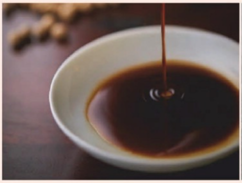
❺ THE SAILING BAR

ビル最上階とは思えない大人の隠れ家バー。洋酒はもちろん、ワインや日本酒などセレクトは幅広く、コース料理も用意する

所 奈良県桜井市吉備564-3 SHRビル5F
TEL 0744-49-0040
営 18:00 ～ 25:00（L.O.）
定 なし
www.sailing-bar.com



NIPPONIA
田原本 マルト醤油
木村浩幸さん





❻ 70年ぶりに奈良・田原本の原材料にこだわってつくられた、マルト天然醸造醤油を使用した餡かけごはんはぜひご賞味を。宿泊客は、醸造所の見学や醤油しぼり体験などができるプログラムを用意。翌朝の朝食でしぼりたての醤油を味わえる（事前要予約）

23:00
❻ NIPPONIA 田原本
マルト醤油に宿泊

2nd day

12:00
❼ 三輪山本 食事処で昼食

15:00
❽ 菩提山 正暦寺を散策

17:00
奈良市内を観光
（P98～もチェック！）



菩提山 正暦寺
住職　大原弘信さん

奈良名物の
手延べ素麺と
柿の葉寿司も！





にゅうめん／880円
柿の葉寿司（さば2個）／440円

❼ のど越しと風味が抜群の「糸依プレミアム2年熟成」を用いたにゅうめん。大古（おおひね）物で、ゆで伸びも遅く素麺本来の味が楽しめる。柿の葉寿司やいなり、本日の寿司と一緒に



三輪山本
今井敦浩さん





❽ 菩提山 正暦寺

国指定重要文化財でもある福寿院客殿は、数寄屋風建築で襖絵や欄間などは狩野永納によって描かれている。借景庭園も見物

所 奈良県奈良市菩提山町157
TEL 0742-62-9569
営 9:00～17:00、～16:00（12～2月）
料 500円
http://shoryakuji.jp



❼ 三輪山本（食事処）

創業300年を超えるそうめん会社。専用の小麦からつくる極細の「白龍」や「糸依」など、そうめんの概念を変える商品を生み出す

所 奈良県桜井市箸中880
TEL 0744-44-2001
営 売店10:00～17:00、9～3月は～16:30、食事処11:00～15:00（L.O.）
定 9～3月の月曜に不定休あり
www.miwayama.co.jp



❻ NIPPONIA 田原本 マルト醤油

客室はもちろん、70年の時を経て復活させた地元の原材料でつくった醤油と、地域の食材とを合わせた料理も看板

所 奈良県磯城郡田原本町伊与戸170
TEL 0744-32-2064
料 2名1室朝食付5万1000円～（税・サ込）
https://maruto-shoyu.co.jp

実は意外と知られていない!?

奈良起源のもの、こんなにあります！

連載

はじまりの奈良

総集編

意外と知られていないのが“奈良発”の文化やものの数々。今回は小誌の連載「はじまりの奈良」から、奈良ではじまったとされるものを厳選し、10テーマに絞ってひも解き、ご紹介していきます。

企画協力=三浦雅之
編集=小久保よしの　写真=野口祐一（P126）、落合明人（P127, 130）、原田教正（P125, 128, 132 ～ 135）、柏木ゆり（P129）、飯田 徹（P131）
スタイリング（P126 ～ 127）=竹中紘子
cooperation: Masayuki Miura
edit: Yoshino Kokubo
photo: Yuichi Noguchi, Akito Ochiai, Kazumasa Harada, Yuri Kashiwagi, Toru Iida
styling: Hiroko Takenaka

はじまりを知ることは自らのルーツを探ること

小誌の連載「はじまりの奈良」は、奈良市にて毎月開催されている「はじまりの奈良フォーラム」の内容をまとめたものだ。主催者は、「プロジェクト粟」の代表を務める三浦雅之さん。20年以上前から奈良における在来品種の調査や研究を行ってきた三浦さんだが、「奈良のさまざまな文化を学びたい」と各分野の専門家とコミュニケーションを取り、開催している。「奈良には、相撲や柿の葉寿司、律令制（中央集権国家を目指した政治体制）など、多くの〝はじまり〟があります。今回はそのうちの10テーマをご紹介します」

また、P　で饅頭を解説してくれた岡本彰夫さんはこう話す。「奈良の人たちは大和の歴史を知らな過ぎます。それは奈良に限らず多くの日本人に通じること。食だけでなく言葉や習俗など、日本人としての原風景をもっと大事にしなくてはと思うのです」

物事のはじまりを知ることは、歴史をたどり、自らのルーツを探ることでもあるのだ。



三浦雅之さん

1998 年から奈良県内の在来作物の調査研究と栽培保存を開始。種を未来につなぐ活動に加え、近年は地域の宝物を見つめ直す「7つの風」のコンセプトを提唱している。また P106 ～ 111でも奈良の各所を紹介

「はじまりの地」が多い理由は奈良盆地に秘密がある……!?

天理市にある龍王山から眺めた奈良盆地。奈良盆地は東西約15㎞、南北約30㎞の菱形をなす。東行を続けた神武天皇が奈良にとどまり、北に平城京、南に藤原京など都が生まれ、さまざまな文化の「はじまりの地」になった





大和の食を代表する「三輪そうめん」

細さが特徴の三輪そうめん。はじまりとして大神神社の神主の孫がつくった言い伝えはあるが、文献は確定できていない。興福寺の僧侶によって日々の営みがつづられた『多聞院日記』には三輪が産地だと書かれている

写真提供＝三輪山本



鬼などの伝説がかたちとして残る

室町時代、社寺の町から商人の町へと変わったならまち。入り口という場所から下を見ると、河川工事の際に見つかった石仏が船形の台座に祀られる。元興寺の境内にも鬼の石像が所々にあり、伝説とともにかたちが残る

写真＝都甲ユウタ



1300年以上の歴史をもつ「奈良漬」

奈良漬の歴史のはじまりは1300年以上前。平城宮跡に近接するエリアから、1986～1989年にわたる調査によって発掘された長屋王家の木簡に記録が残っていた。その表記から、ウリやナスの漬物だと考えられている



奈良についてのイベントや展示も開催中！

小誌プロデュースの下、奈良市にある公共施設の一部を活用したcoto cotoでは、奈良の"いま"を紹介する展示やトークショーを開催中。詳細はウェブをチェック！

coto coto（コトコト）

住所：奈良市東寺林町38
（奈良市ならまちセンター 1F）
Tel：0742-22-6922
www.cotocoto.nara.jp



大和の伝統野菜はいまや貴重な地域資源に

奈良県では1989年から伝統野菜の選定がはじまり、大和まなや大和丸なすなど20品目が「大和の伝統野菜」として認定された。「つくりやすいから」「美味しいから」「好きだから」といった理由で種が継がれてきた

No.
01

饅頭（まんじゅう）



奈良には、多くの「はじまり」が埋まっている。そのひとつが和菓子のお饅頭だ。〝不易流行〟という言葉とともに、数百年の時を超えて受け継がれてきたその歴史を探る。



▼ 教えてくれたのは
岡本彰夫さん

奈良県曽爾村出身。40年近く春日大社に奉職し、平成13年から権宮司を務め、平成27年に退職。著書に『日本人よ、かくあれ』（ウェッジ）など。現在は、奈良県立大学客員教授などを務める

菓子は唐から伝わり 神饌から庶民のものへ

40年近く春日大社に奉職し、失われた古い儀式や菓子の復元に尽力してきた岡本彰夫氏はこう話す。

「菓子の起源は、木になる実。つまり、果物です。その後、遣唐使が大陸から持ち帰ったものが唐菓子と呼ばれ、米粉を用いた菓子が生み出されていきました」

唐菓子のひとつに、春日大社の神事でつくられる神饌の「餢飳（ぶと）」がある。これは、米の粉に水を加えて練り、せいろで蒸して軽くつき、円盤型にしてからふたつ折りにしたもの。半円のへりをつまんで縄目の模様をつくりながら閉じ、これをゴマ油で揚げる。後世、この「餢飳」をまえてつくり、庶民も食べられるようにしたものを「火打焼」という。これは江戸時代後期、春日大社参詣の土産物として名高く、東大寺の蕨餅と並んで大和の名物となった。

饅頭が歴史に登場するのは、南北朝時代初期。中国から林浄因が日本に帰化し、奈良で饅頭屋を開業。これが、奈良における饅頭のはじまりだ。当時の饅頭は、小豆を煮詰めて味つけしたあんを、小麦粉を練った皮で包んで蒸したものだったと考えられている。その後、浄因の子孫が代々饅頭店を営み奈良と京都に分かれ、分家が江戸へと渡り、『志ほせ饅頭』で有名な「塩瀬総本家」へと続いていく。7代目の林宗二（林逸）は饅頭屋宗二とも呼ばれ、一方では歌学や文学への造詣も深く、国語辞典の一種である『節用集』などを著した。

歴史は下り、幕末に刊行された『西国三十三名所図会』には、黒崎村（現桜井市）の饅頭屋の様子が描かれている。暖簾には「本家黒崎名物女夫饅頭」の文字。店内の大竈には蒸籠が積み上げられ、湯気が立っている。饅頭を運ぶ女、竹の皮に饅頭を包んで差し出す男などその活況ぶりが伝わってくる。

「菓子は貴重で、神や仏に奉るものでした。それが、庶民でも食せるようなかたちになり、世に広まっていきました。その後、時代の嗜好に合わせて変化し、失われたものも少なくありません。しかし、歴史ある神社仏閣が多い奈良では、神事や仏事で扱われ続けてきた。奈良ははじまりの場所でもあり、それを受け継いでいる場所でもあるのです」



団子に粗いきな粉を混ぜ合わせる子福利餅（12個杉箱入り）。ともに「樫舎」で要予約品



江戸へ伝わった饅頭は、「塩瀬総本家」の志ほせ饅頭（9個入り1296円）となった

▼ 購入できる場所

樫舎（かしや）（→P98）

住所：奈良市中院町22-3
Tel：0742-22-8899
営業時間：9:00 ～ 18:00
定休日：水曜
www.kasiya.jp/wagasidukuri

No.
02

柿

日本には約　　品種もの柿があり、各地で特色あるご当地柿が食べられている。中でも、甘柿は奈良から全国へと広がっていった歴史がある。そのルーツとは？





柿は、ミカンの2倍ほどのビタミンCを含んでいる。柿の渋み成分である柿タンニンには抗菌や消臭、新型コロナウイルスにも効果があると研究結果もある

▼ 購入できる場所

柿と梨の平井農園

住所：五條市西吉野町平沼田659
Tel：0747-34-0505
Fax：0747-34-0505
注文方法：電話、Fax、メール
http://hirai-farm.com

正岡子規も織田信長も大好きだった「御所柿」

「柿くへば、鐘が鳴るなり法隆寺」。有名な一句だが、このときに食通の正岡子規が食べていた柿は「御所柿」だったといわれる。

柿は中国を原産とする果物。そこから、弥生時代に日本へ伝わったとされる。大阪や静岡の遺跡からは、柿の種子が出土している。また、正倉院に残る文書にも干し柿を購入した記録が残る。これは奈良時代から柿が食べられていた証拠で、当時の柿は渋柿だったと考えられている。干し柿にし、渋抜きする必要があったわけだ。

ところが、推定では戦国時代に奈良県中部の御所市で、突然変異による甘柿が出現する。日本初の完全甘柿「御所柿」の登場だ。江戸時代、『和漢三才図絵』などの書物に大和の名産として御所柿が紹介され、宮中や幕府にも献上されたと書かれている。

甘柿として最も有名な「富有柿」は岐阜県が発祥だが、これは居倉という場所でできた御所柿のことで、昔は「居倉御所」と呼ばれていた。また、鳥取県の「花御所」という品種も、御所柿から接ぎ木されたといわれ、このように各地に御所柿の子孫が残るのは、お伊勢参りの際に御所柿の枝や種子を持ち帰ったためと考えられている。

御所柿は〝羊羹のようにとろけるような〟食感といわれ、その上品な甘さは和三盆にもたとえられる。しかし環境の変化に弱く、収穫量が少ないなどの理由から栽培されなくなり、一時は数件の家の庭に残るまでに減少。幻の柿とまでいわれたが、近年再度注目が集まり、御所市の名産として御所柿の復活に取り組んでいる。

奈良県発祥の柿はもうひとつある。現在国内で最も多く栽培されている渋柿品種の「刀根早生（とねわせ）」だ。

昭和34年の伊勢湾台風で倒れた「平核無（ひらたねなし）」の株元に、翌年同じ平核無を接ぎ木したところ、そのうちの1本が2週間ほど早く果実を実らせたことで発見された。奈良県天理市の柿農家・刀根淑民さんの果樹から発見され「刀根早生」と名づけられ、ほかの柿に比べて早く収穫できるため一気に普及した。ハウス栽培のものは、なんと6月下旬に食べられる。

奈良県は、和歌山県に次ぐ柿の一大産地だが、その歴史の深さと全国への影響度は随一なのである。



▼ 教えてくれたのは

濵崎貞弘さん

香川大学農学部を卒業後、奈良県に奉職。現在は、農業研究開発センター加工科長として、柿など県農産物の利活用技術の開発に従事。著書に『柿づくし』（農山漁村文化協会）がある

No.
03

イチゴ

イチゴ栽培技術の家元ともいうべき奈良発祥のイチゴ「古都華（ことか）」。開発から奈良を代表するブランドになった現在まで、その魅力とストーリーを追ってみよう。



ショートケーキも、実は日本生まれ。イチゴの甘さは1～2月がピーク。古都華の場合、冬場はコクのある甘みがある



▼ 購入できる場所

萩原いちご農園

住所：奈良市横井6-596
Tel：0742-81-8715
開園時間：9:00～12:00、13:30～17:00
定休日：不定休
※古都華の収穫時期は12月中旬～5月中旬

欠点があってもいい 個性的な古都華の魅力

現在のようなイチゴが日本へ伝わったのは、江戸時代後期。オランダ人がもたらしたことから、当時は、オランダイチゴと呼ばれていた。しかし、野生種のキイチゴは縄文時代から食べられていたようで、種子のある遺跡が見つかっている。

また、最古の記述としては、奈良時代に編纂された『日本書紀』に、「イチビコ」という名で登場する。この古い大和言葉が、現在のイチゴの語源だといわれている。

奈良県では、大正時代から露地での栽培がはじまり、昭和40年代には全国で3位の栽培面積を記録するまでに成長。そして、昭和40年代半ばには、電照技術とジベレリン処理技術を用いた促成栽培技術を確立し、大きく躍進した。

奈良のイチゴには「アスカウェイブ」や「アスカルビー」などがあるが、次いで　　年に品種登録されたイチゴが「古都華」だ。つやのある赤色をしていて、香りが強く、糖度と酸度が高いため、味わいが濃く深みが感じられる。徐々に人気を高め、都内の高級果物店で扱われることも少なくない。いまや奈良を代表するイチゴ品種といえるだろう。

しかし、最初はつくり手から不評を集める〝問題児〟だった。古都華を育てる「萩原苺農園」の萩原健司さんはこう話す。

「古都華は病気に弱く、収量が少ない。最初は生産者に見向かれもしませんでした。でも、お客さまへ直接販売するようになりファンが増えていくのを実感しました」

かつての品種育成は、つくり手のメリットに重点が置かれていた。栽培しやすく、たくさん収穫でき、しかも値段の高い12月に多く収穫できることがポイントだった。そういう点では古都華は味が優れているとはいえ、当初は普及しにくいと考えられたが、直販する生産者が増えたことが追い風となり、古都華のブランドは向上。栽培農家の数も増えていった。育種に携わった「奈良県農業研究開発センター」の西本登志さんはこう話す。

「研究者は欠点ばかりを気にする傾向がありますが、これからは個性的なイチゴを育種していくべきだと考えています。多くの意見を聞いて幅広い可能性を見出していけたらと思います」



▼ 教えてくれたのは
西本登志さん（右）
萩原健司さん（左）

西本登志さんは、奈良県農業研究開発センターの育種科科長。さまざまなイチゴを生み出してきたスペシャリスト。萩原健司さんは萩原苺農園の3代目。55アールの面積で古都華などのイチゴを栽培

No.
04

清酒

世界から脚光を浴びている日本酒。清酒のはじまりの場所は、奈良の菩提山正暦寺。往時は広大な宗教都市のようであったとか。その歴史をひも解いてみる。





夏に生米を浸水させ培養液にし、蒸米と麹を加えて酒母をつくる。この技術が正暦寺で生み出された



寺院でつくられる酒は「僧坊酒」と呼ばれた。南都（奈良）の酒は上質で南都諸白の名声を博した

購入できる場所

登酒店

住所：天理市田井庄町555
Tel：0743-62-0218
営業時間：9:30 ～ 20:30
定休日：日曜
www.nobori-sake.com

現代の酒造りに欠かせない技術が誕生

古い言い方では、すみさけ。日本の清酒発祥の地と知られているのが、菩提山正暦寺である。

原始的な酒は稲作がはじまった縄文時代からあったと想像してもおかしくない。それは、壺に米を入れておいたものが自然発酵してできる「どぶろく」のようなものだっただろう。そして、祭祀と深いかかわりをもつようになった酒は、国家誕生とともに朝廷が製造を管理した。その後中央集権が確立し奈良に大寺院が建立されると、寺院でも酒が造られるように。

平安時代に建立された正暦寺もまた、酒造りをしていた寺院のひとつ。当時の寺院は最先端の知識や技術をもった僧が集まる教育の場であり、研究機関のようなもので、広大な寺域を誇る正暦寺では、　人を超える僧侶が活躍していたという。

室町時代末期になると、寺院運営のために酒を販売して、利益を得ることが必要になる。この時代、寺院醸造ではより多く製造するため、木工技術の向上によって生まれた大きな木桶を使うようになる。生産量が飛躍的に増加し、清酒が庶民に伝わるきっかけとなった。

当時確立された主な醸造技術とは、上槽、酒母、段仕込み、諸白、火入れである。上槽とは、濁った酒を袋などで搾り漉し、澄んだ酒にする技術。また、酒母の概念を見出し、段仕込みすることで大量生産を可能にした。諸白は、原料となる掛け米と麹米の両方を精米した白い米でつくること。茶色い玄米を使用するよりも、洗練された味わいになった。火入れは、釜で加熱することにより、酵素の失活や微生物の殺菌を行い、保存性を高めることに成功。これらはすべて、現代の酒造りにおいても、欠かせない技術である。

江戸時代になると寺院による酒造りは禁止され、民間へ移行。平成7年、県内の酒蔵15社が集まり、「奈良県菩提酛による清酒製造研究会」が発足。正暦寺で使われていた酒母「菩提酛」の復活に取り組んだ。2年にわたる研究の末、境内から酵母菌と乳酸菌を発見し、復元に成功。およそ　年の時を超えての復活だった。現在は毎年1月に正暦寺で酒母づくりを行い、その菩提酛を使った日本酒が造られている。



教えてくれたのは
山本長兵衛さん

奈良県出身。関西大学工学部生物工学科を卒業後、阪急百貨店に就職。販売職を経て、2008年に家業である油長酒造に入社。2014年から同社の13代目として、代表取締役社長を務める

No.
05

茶

急須で淹れるお茶から、ペットボトルで飲むお茶へ。時代とともにスタイルは変えつつ、茶は日本人の食生活に寄り添ってきた。そんな茶のはじまりを探っていく。



遊興や儀式であった茶の湯を、称名寺出身の村田珠光が「道」へと昇華させたのが茶道のはじまり



月ヶ瀬健康茶園の「やまとみどり」を使用した「つづける畑の有機煎茶」（820円／ 50g）



▼ **購入できる場所**

月ヶ瀬健康茶園

住所：奈良市月ヶ瀬尾山1965
Tel：0743-92-0739
注文方法：オンラインショップ、電話
www.tukicha.com

唐から奈良へ その種が全国へ

（天平元）年、東大寺の大仏開眼で聖武天皇が「宮中に僧を召して茶を賜った」という。室町時代の書物『公事根源』に残るこの記述から、仏事に茶が用いられたはじまりを見ることができる。また、茶樹の栽培におけるはじまりは、それよりも後の　（大同元）年。弘法大師が唐から持ち帰った茶の種子を佛隆寺（宇陀市）の開祖・堅恵大徳に与え、現在の宇陀市榛原区赤埴の地にまいたのが最初と伝えられる。

（弘仁6）年には、嵯峨天皇による茶栽培奨励の勅令が出され、以後脈々と茶栽培は受け継がれていく。鎌倉、室町、安土桃山の時代には、現在の奈良市内から吉野までの各地域に茶年貢を課した記録が残り、江戸時代後期には茶園が増加、以来大和高原を中心に茶の生産量は増加していく。

奈良県では　年に奈良県農事試験場茶業分場が設置され、研究と普及を開始。生み出された技術の中で、押田幹太氏による挿木繁殖法が全国の茶栽培に大きな影響を与えることとなる。茶は同じ茶樹の種子を採って植えても、遺伝的に同一にならない。形質が不揃いで品質も一定しないのだ。ところが挿木技術の改良により、同一品種の大量生産が可能に。こうした中で生み出されたのが「やぶきた」で、全国の茶樹の7割以上を占めるメジャー品種となった。

大和高原は標高　m以上の場所が多く、朝晩の温度差が大きい。平均気温や日照時間など、茶葉が育つギリギリの条件である分、香り高い良質な茶ができる。かつて「味は大和で、香りは宇治」といわれたほど。だが日本茶の生産と消費は、昭和50年頃をピークに減少傾向。価格も直近の5年間で15　低下している。

そこで注目されているのが、奈良で育成された品種の「やまとみどり」だ。晩生（収穫時期が最も遅い）で生産性が低く、姿を消しつつあった。それがごく一部の農家に残っていることが発見され、あらためて試飲調査や抹茶による菓子への応用などが模索されてきた。実際、色あがりのよさや味の濃さなど、品質への評価は高く、かつては天然玉露といわれたほど。今後、奈良の新しいブランド茶になってほしいと期待が集まる。



▼ **教えてくれたのは**
瀬川賢正さん

信州大学農学部を卒業後、奈良県に奉職。農業試験場茶業分場に配属以来、37年間、大和茶の研究や普及に携わる。現在は、大和茶研究センター所長。日本茶インストラクターでもある

No.
06

氷

ここ数年、急激な進歩を見せるかき氷の世界で、奈良にも熱い視線が注がれている。かき氷の聖地とも呼ばれる奈良。そこには、氷に関する深い歴史があった。





毎年5月に氷室神社で行われる「ひむろしらゆき祭」で、かき氷を神前に供える様子。氷の聖地に全国から氷業界の人が訪れる

▼ 購入できる場所

ほうせき箱

住所：奈良市餅飯殿町47
Tel：0742-93-4260
営業時間：10:00 ～ 12:00、13:00 ～ 17:00
定休日：木曜 ※完全ウェブ予約制
https://airrsv.net/housekibaco-sousuke/calendar

氷仕事のはじまりの奈良 かき氷の聖地へ

かき氷の聖地として注目が集まる奈良県。かき氷の祭典が開催される舞台であり、氷の仕事のはじめにかかわる祭神を祀る氷室神社を奈良市と天理市に有する。奈良の氷室神社は、『遠弘神主記』によれば、（和銅2）年に、元明天皇の勅書によって氷室を御蓋山麓に移して守護神を祀ったことにはじまるという。氷を蓄えておく氷室については、『日本書紀』に次のような記述がある。

仁徳天皇62年に、応神天皇の王子である額田大中彦皇子が闘鶏に猟をした際、野中に窟を見つけ、稲置大山主から氷室の構造や氷の利用法を聞き、仁徳天皇に献氷した。以来、朝廷に氷室の制度がはじまったとされる。この場所で製氷と蔵氷技術が磨かれ、広く普及していったことは想像に難くない。ちなみにこの闘鶏とは、奈良盆地の東方山間地域を指すとされている。当時の氷室は土を1丈（約3m）近く掘り下げた縦穴で、穴の底に茅やススキなどを厚く敷き、上に氷を置いて、さらに草で覆っていたと推測されている。

また『日本書紀』に、季冬（しわす）に氷を氷室に収め、春分に氷を配ったとの記述も。つまり陰暦の12月に氷を収め、2月の春分の日に氷を配っていたことになる。これは古代中国の祭祀が元で、皇帝が氷を人に分け与えることで気候不順や災害、疫病がなく、豊作になるという自然観を受け継ぐといわれる。

つまり奈良時代には、氷に関する祭祀が行われると同時に、暑い時季には、配られた氷が水や酒に浸して飲まれていた。平城京の東西市では、氷を売る店があった可能性も類推される。氷は一般庶民の間でも用いられていたようだ。

毎年春日野で、春分の日に氷室開きと献氷にかかわる祭祀が営まれ、平城宮へ氷を献上していたが、平安遷都とともに祭祀の舞台は京都に移っていった。しかし明治45年、龍紋氷室と大阪氷業界の奉賛の下、氷業界の繁栄を祈る献氷祭として復活し、いまも続けられている。そして平成26年より「ひむろしらゆき祭」も開催され、県内外の有名かき氷店の味が楽しめるイベントとして定着しつつある。氷食文化の聖地としての奈良県から、かき氷のさらなる発展が期待されている。



▼ 教えてくれたのは
大宮守人さん

奈良市出身。奈良県立民俗博物館の学芸員を務め、現在は氷室神社宮司。歴史民俗への造詣も深く、「ひむろしらゆき祭」の開催など、奈良の氷食文化の発展も支援している

No. 07

奈良晒（さらし）

奈良で生まれた高い技術による純白の麻織物、奈良晒。一時の隆盛から絶滅の危機を乗り越え、現代へと受け継がれた物語から、伝統工芸の未来が見えるかもしれない。



奈良晒の紡織技術は1979年に奈良県指定無形文化財となり、月ヶ瀬では技術の保存・継承のための取り組みも続けられている



▼ 手績み手織り麻が購入できる場所

遊 中川 本店（→P112）

住所：奈良市元林院町31-1
Tel：0742-22-1322
営業時間：11:00 〜 18:00
定休日：なし
www. nakagawa-masashichi.jp/



▼ **教えてくれたのは**
13代 中川政七さん

奈良県生まれ。「中川政七商店」、「遊 中川」など工芸をベースにした雑貨ブランドを確立し、全国に直営店を展開。近年は奈良県のまちづくりをはじめ、地域振興にも取り組む

武士に愛された純白の麻織物

「麻の最上は南都なり。近国よりその品数々出れども染めて色よく着て身にまとわず汗をはじく故に世に奈良晒とて重宝するなり」。江戸時代に刊行された『日本山海名物図会』では、奈良晒がそう紹介されている。奈良晒とは、苧麻（からむし）（青麻）や大麻を績んで糸をつくって織り、さらにその生地を晒して純白にしたもの。その技術は古く、鎌倉時代までさかのぼるといわれる。江戸時代には清須美源四郎が奈良で晒法の改良に成功。1　（慶長16）年には、徳川家康の命により幕府の御用品指定を受ける。以後、武士の裃（かみしも）（礼服）や僧侶の法衣として用いられた。最盛期の享保年間（　〜36年）には、年間およそ40万疋（1疋＝2反）の生産量を誇り、当時の繁盛ぶりは、井原西鶴の『世間胸算用』にも描かれているほどだ。

しかし、　（明治元）年には生産量が5万疋余りにまで激減。越後ちりめんや近江麻布などの良品に押されたことや、原料価格の高騰などが考えられる。そこに手を差し伸べたのが、（享保元）年から奈良晒の商いをはじめていた「中川政七商店」の10代目中川政七氏だ。奈良市東部の月ヶ瀬に生地を織る工場を複数軒建て、織子を集めて生地を織らせるなど、機織りの技術と品質の向上に貢献した。

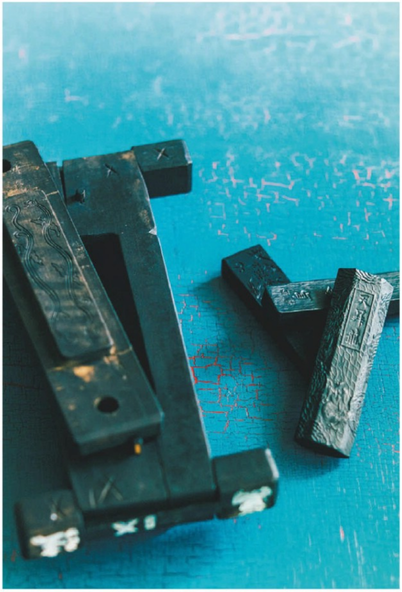
　年に開催された「パリ万国博覧会」には奈良晒のハンカチーフを出展。極細の手績み・手織りの生地に鳥草木紋が繊細な手刺繍で施された逸品は、現在も5枚が現存。同社の直営店に飾られている。しかし、高度成長期を迎えた日本では、安価な化学繊維などの台頭もあり、手仕事による奈良晒の製造はますます困難に。そんな中でも同社11代目の中川巖吉氏は、機械化への道を選ばず、生産拠点を韓国や中国へと移し、昔ながらの製法を守ったのである。

現在、同社の会長を務める13代中川政七さんは、伝統的な製法を守る手績み手織り麻を中心に、数々のオリジナル製品を生み出した。さらに「日本の工芸を元気にする！」というビジョンを掲げ、コンサルティング事業で各地の中小規模の工芸メーカーの再建をサポート。　年後、日本が工芸大国になるべく活動を続けている。

No.
08

奈良墨

軒先から漂う墨の芳香。墨店が集中する奈良まち界隈では、昔ながらの香りだという。奈良が誇る伝統工芸のひとつ、奈良墨。墨離れが進むいまこそ、見直してみたいものである。





墨の製造に使われる膠（にかわ）。馬や水牛、羊などの動物の骨や皮などから抽出しつくられる。多少の獣臭があるため香料を混ぜる

▼ **購入できる場所**

錦光園（きんこうえん）

住所：奈良市三条町547
Tel：0742-22-3319
営業時間：9:00 ～ 21:00、
にぎり墨体験は9:00 ～ 19:00
定休日：なし
https://kinkoen.jp

飛鳥時代の奈良に伝わり脈々と続く伝統技術

固形墨が生まれたのは、およそ　年前の中国。漢の時代、墨丸と呼ばれていた。朝鮮半島を経て、日本の飛鳥へ伝わったのが　年とされている。推古天皇の時代である。その後、奈良を中心に墨づくりは盛んになった。

当時の日本の墨は、松の木を燃やして採る「すす」を原料とする松煙墨が主流だったが、中国では油を燃やした「すす」からなる油煙墨がつくられ、日本の貴族からも愛されていた。室町時代になり、興福寺の二諦坊（にたいぼう）で油煙墨がつくられたのが、日本における油煙墨づくりのはじまり。南都の墨は色、つや、すり心地などが優れているとして、全国に知られるように。

江戸時代には幕府の庇護も受け、墨を製造する墨屋は40～50軒を超える数があったが、明治維新を迎えた頃に大きく減少し、現在は全国に9軒しか残っていない。なんと、そのうちの8軒が奈良市に集中しているのである。その全国のシェアは9割を超える。

さて、墨の原料となる「すす」は、油から採る「すす」のほうが粒子は細かい。油種は、菜種油が最適といわれるが、ゴマ油や椿油などが使われることもある。その精製方法は、油を入れた土器に灯芯を灯し、上蓋に着いた「すす」を鳥の羽などを使って丁寧に集めていく。気の遠くなる作業だ。

こうして集めた「すす」に、膠（にかわ）といわれる動物性のゼラチンと香料を練り混ぜ、専用の木型にはめてプレスする。ちなみに、この木型をつくることができる職人は、現在、数名にしか満たない。その後、最低でも半年以上乾燥させてようやく完成となる。

近年は、第3の「すす」といわれる鉱物性のブラックカーボンも墨汁の原料として用いられている。原料費が比較的安価なことが重宝される理由だ。量販店などで売られるリーズナブルな固形墨も、これを原料としているものが多い。

しかし、伝統技術を用いてつくられる松煙墨や油煙墨には味わいがあり、青墨といわれる藍を混ぜた青味がかった墨もある。また仕上げに貝で磨くと、表面が光り付加価値が上がるともいう。「錦光園」で初心者でもつくることができる「にぎり墨」は、自分の手形がついた世界でひとつだけの墨だ。



▼ **教えてくれたのは**
長野 睦さん

奈良県生まれ。明治初期から続く「錦光園」の7代目墨匠として、伝統的な製法を守る。また、若い世代や海外にも奈良の伝統文化を広めたいと「にぎり墨」体験を提供。活躍の場を広げている

No.
09

奈良漬

江戸の昔から、奈良土産といえば奈良漬が頭に浮かぶ。職人の技と長い時間が生む美しいべっこう色と、味わいの秘訣とは？　そしてその奥深い歴史を老舗の奈良漬店に学ぶ。



奈良漬といえばウリだが、写真のように小ぶりな未熟果のスイカを丸ごと漬けた、ユニークな商品も



塩漬けをはじめたばかりのウリ。青々としたウリが数度の漬け替えを経てべっこう色に



▼ **購入できる場所**

森奈良漬店

住所：奈良市春日野町23
Tel：0742-26-2063
営業時間：9:00 ～ 18:00
定休日：なし
www.naraduke.co.jp



▼ **教えてくれたのは**
森 茂さん

奈良県生まれ。大学卒業後、積水化成品工業に入社。1978年に家業である森奈良漬店に入社し、'84年に4代目に就任。職人の経験と勘にデータ管理などを掛け合わせ、先進的な取り組みをする

変わらぬ味を守る途方もない手間と暇

奈良観光に欠かせない東大寺詣で。参道には賑やかな土産物店が並び、その軒並みの終わりに現れるのが、老舗の「森奈良漬店」だ。「江戸時代から商いをしていたようですが、正式な記録が残っているのが　　（明治2）年からなので創業　　年ということにしています」というのは、4代目店主を務めた後、現在も会長として腕を振るう森茂さんだ。

奈良漬の歴史は　　年以上前へとさかのぼる。平城宮跡に近接するエリアから発掘された長屋王家の木簡に、その記録が残っていたのである。奈良漬の名がはじめて書物に登場するのは、『山科家礼記』（　　年）で、宇治の土産と記してある。江戸時代には、奈良の中筋町に住む漢方医の糸屋宗仙が、シロウリの粕漬けを「奈良漬」という名で売り出す。幕府への献上品として名を高め、庶民にも愛されるようになった。

奈良漬はウリやキュウリなどの野菜を酒粕に漬けるが、製法の詳細は意外と知られていない。まず野菜の塩漬けを行う。その後酒粕に漬けていくのだが、日本酒を搾った粕をそのまま使えるわけではない。大きなタンクに入れ、踏込みをする。これを土用（7月20日頃）までおよそ半年間寝かせ、数種類の酒粕を練り合わせ、ようやく野菜を漬けられる状態になる。

漬け込み作業は、下漬、中漬、上漬、本漬の段階を踏んでいく。下漬には中漬で使用した酒粕を、中漬には上漬で使用した酒粕を使い、上漬と本漬では、新しい酒粕を使用する。おおまかに言えば、酒粕を替えながら漬け込みすることで、塩漬けした野菜の塩分を抜き、調味をしていく。食べられるようになるまで、およそ1年だ。

漬かり具合は、気候にも左右されるなど、細かな違いが生まれる。そのため、仕上げの漬け込みとなる上漬では、酒粕の量やブレンド具合を調整する必要があり、このあんばいが難しいという。「よく手間暇をかけると言いますが、手間という職人の技と、暇という長い時間こそが、奈良漬を漬け上げる重要なポイントです」と森さんは言う。

奈良漬では、ウリのほか、キュウリやスイカ、ショウガ、ヒョウタンなどを漬種としている。

No. 10

吉野本葛

料亭などで愛用される高級食材の吉野本葛。自然が育んだ葛の薬効、人と歴史が編み出した精製技術、葛に隠された可能性など、知れば知るほど葛に親しみを感じるだろう。





「天極堂」が開発したパウンドケーキ、その名も「くずの子パウンド」。吉野本葛と大豆粉をブレンドし、小麦粉は不使用

▼ 購入できる場所

天極堂 奈良本店

住所：奈良市押上町1-6
Tel：0742-27-5011
営業時間：
10:00〜18:00（L.O.17:30）、
土・日曜〜19:30（L.O.19:00）
定休日：火曜（祝日の場合は翌日休）
www.kudzu.co.jp



▼ 教えてくれたのは
川本あづみさん

大学卒業後、2000年に井上天極堂に入社。吉野本葛への興味を高め、社内で「葛ソムリエ」制度を立ち上げる。現在は小学校で「葛の出前授業」などを行い、吉野本葛を広める活動に取り組む

知るほどに活用したい国栖人の葛

葛とは、奈良県吉野郡の吉野川上流にある地名、国栖に由来するといわれる。日本書紀や万葉集にも登場する古い地名で、山に住んでいた人を国栖人ともいう。彼らが葛の根に含まれる効能を知り、生活に取り入れていたと考えられている。

しかし古代日本では、葛を粉にした記録はなく、もっと原始的な摂取方法だったのだろう。本格的な葛粉生産がはじまるのは、江戸時代から。九州の農学者・大蔵永常によって『製葛録』が書かれ、葛粉の精製方法が広まった。全国各地でつくられているが、中でも有名なのが奈良の吉野葛である。

葛粉は、葛の根をつぶして繊維状にし、そこから得られるデンプンを何度も水にさらして精製していく。この製法を吉野晒と呼び、江戸時代から守られている。この製法には大量の美しい水が必要で、吉野川を抱える吉野山中が葛粉生産のメッカになったのだろうと推測できる。

2週間から1カ月間をかけて真っ白になった葛粉は塊になり、切り出してから寒風にさらし、約3カ月間かけて乾燥させ、ようやく完成となる。葛粉は、とろみづけに使われるほか、葛切りや葛餅、胡麻豆腐などに利用されている。ちなみに、かつてサツマイモデンプンを用いたものを葛粉と呼んでいた慣例が残るため、現在は葛根から採れる原料のみを用いたものを吉野本葛と呼び、そのほかのデンプンを含むものを吉野葛と呼び分けている。

「吉野本葛は、奈良が誇ることができる名産品です。もっと葛粉に親しんでもらいたい」と言うのは、創業　年を迎えた「井上天極堂」の川本あづみさん。

葛根は生薬の原料として使われており、葛に多く含まれるイソフラボンは更年期障害の予防や緩和、骨粗しょう症の予防などの作用が期待される。さらに葛花も、乾燥させたものを水に煎じて飲めば二日酔いにいいとか。

「葛粉　のロールケーキやパウンドケーキに加え、葛根から採取した乳酸菌を使った豆乳ヨーグルトも好評です。新しい食べ方を提案することで、吉野本葛が次世代にも親しまれるようになったらうれしいですね」



日本伝統の"座する"がテーマの客室。ゆったりスペース、掘り込みのリビング、テラスには天然温泉露天風呂など、贅沢な「ふふラグジュアリープレミアムスイート」



ホテルジャーナリスト
せきねきょうこ
×
土地を味わう
日本リゾート「ふふ」

奈良の新しい歴史を開く 庭屋一如(ていおくいちにょ)のリゾート

ふふ 奈良

古都・奈良を訪れるたびに燻し銀のごとく渋いオーラに包まれる。名所・旧跡は数知れず、探索し、知るほどに古（いにしえ）の奥深さに惹かれていく。そしていま、奈良公園の一角に話題の最高級リゾートが扉を開けた。

文=せきねきょうこ　写真=たやまりこ　図面=A2WORKS
text: Kyoko Sekine　photo: Mariko Taya　plan: A2WORKS

せきねきょうこ

1994年から現職。世界のホテルや旅館の「環境問題、癒し、もてなし」を主題に現場取材を貫く。スクープも多く、雑誌、新聞、ウェブを中心に連載多数。ホテルのコンサルタントやアドバイザーも兼任。著書に『一度は行きたい世界のホテル＆リゾート』（枻出版社）ほか



歴史的文化財を復元した庭園「瑜伽山園地」から見る日本料理「滴翠」の外観。建物のすぐ裏側には浮見堂や鷺池が広がる好環境







1）「ふふ 奈良」の表玄関は黒い大和張り。黒は墨色のため、強過ぎず重過ぎず温かみがある。右の壁には“箒”が飾られている。「古事記（712年：奈良時代）」には掃除道具としてではなく祭祀用の道具として記され、またお清めの宗教儀式にも用いられた伝統がある。2）庭園の中央に復元された茶道家の山口吉郎兵衛の茶室「澤庵（たくあん）」。この茶室は庭園遺構として奈良県が管理運営、一般公開も。3）客室棟の2階の廊下にはクラシカルな時代物の明かりが。春日大社の灯籠をイメージしてつくられたものだ

奈良の伝統に触れる新しい贅沢を体感

6月5日、リゾートホテル「ふふ 奈良」の開業日。わずか数日後に訪れた際には「当初より想像を遥かに超えた人々が来館された」と関係者のうれしい声が聞けた。この瀟洒な宿・ふふ 奈良は、世界的な建築家の隈研吾氏が建築基本デザインを担当。メインのエントランスから見るホテルの建物は、漆黒とも違う〝古代墨〟の温かで優しい墨色の外壁が印象的だった。壁に並べて飾られた〝箒〟にも、また格子の飾りにも、特徴的な甍（屋根の大棟）や大和張りにも奈良のいにしえの景観が継承され、奈良独自の匠の伝統や名残を、繊細に、忠実に、そして斬新に創り出している。

ふふ 奈良の魅力のひとつに、雅号を「滴翠」と号する茶道家で、山口財閥の当主であった山口吉郎兵衛の別邸があった「瑜伽山園地」の復元がある。ロビーや客室がある棟と、日本料理「滴翠」の棟を分かつこの庭園は、奈良県が管理運営し一般開放もされている。庭園の中央には、滴翠の茶室も復元させた。

奈良公園には、国の天然記念物の〝鹿〟が生息しており、ホテル駐車場あたりまで散策に来るらし



ロビーのある客室棟の1階、写真右側はパーテーション付き半個室仕様のラウンジ。ランドスケープアーキテクト・宮城俊作氏の中庭が望める







1）「ふふラグジュアリープレミアムスイート」の天然温泉露天風呂。客室には内湯も完備し、庭を眺めながらゆったりと浸かるプライベートな寛ぎに。1階の部屋には掘り込みリビングのしつらえもある。2）2階にある「コンフォートスイート」。ワンルームタイプで広々と一体感のあるつくりで、使い勝手がいい。3）水回りやリビングが広めの「プレミアムコーナースイート」は、建物の角に位置。こちらはワンルームタイプ、寝室が別のセパレートタイプがあり、好みのタイプを選択可能

い。「いくら鹿が嫌いな植物を植えても、すっかり葉を食べられてしまう」と、植木囲いを指してスタッフが笑う。このスモールラグジュアリーホテルの開業を、昔から公園を〝我が家〟にしていた鹿も待っていたのだろう。

ホテルの客室棟の建物の中心には「中庭」と呼ばれる細長い庭がある。手掛けたのは著名なランドスケープアーキテクトの宮城俊作氏だ。巨石、小石、木、土、水で奈良の自然を表現した細長い空間は、観ているだけで心が静かに整う……不思議な庭である。

ふふ 奈良には全30室、5タイプの贅沢な客室が揃っている。すべての室内には天然温泉露天風呂が設置され、客室の家具・調度品、ファブリックもそれぞれに異なっている。どの客室も広く（71〜㎡）、「ふふ」らしい贅沢なつくりと、奈良の燻し銀のような高級感が表現されている。同時に、伝統を体感できる墨や古木遣い、真鍮の輝きやスタイリッシュなライティング機器など、古さと新しさ、渋さと洗練のバランスが見事に折衷されている。竹林に面した客室は、日本人の美意識でもある生活と自然との一体感を有し、室内に居ながら庭を見て物を思い、静かなる時を過ごす古都らしい滞在となる。

漢方や和ハーブを取り入れた夕食



焼物。大和牛和紅茶焼き。和紅茶をからめて焼いた牛肉を当帰の葉や柿の葉で燻して香りづけ。マンゴー、ハスの実ソース、大和味噌など薬味をつけて食す逸品



先付。滋養煮凝りには、芍薬、大和当帰（奈良伝承生薬）入り。パンチェッタと甘海老びんろう握り、健康茶である甘茶を添えて



飛鳥鍋。オマール海老、京菊菜、マコモダケなどを出汁（オマール海老の殻、魚貝）や白味噌で煮込む。奈良に伝わる古代チーズ「飛鳥の蘇」、ショウガと



これぞ日本料理の醍醐味・八寸。小鉢の中はホタルイカの白和え、えんどう豆のカステラとサワラ山椒焼き、奈良漬けとフォアグラの春巻きなど



食事。ヒノヒカリ米の釜炊きご飯は菊芋とホタテが入った炊き込み。当帰葉香煎をふりかけに。香の物は大根の糀漬けなど。留め椀の赤出汁とともに



お造り。染付のうつわに盛られた本マグロ、鯛、赤貝。薬味のほか、オリジナルの白ポン酢と醤油を添えて。旬の魚介類から選び、日によって種類が変わる



お椀。香り豊かな太ネギ真丈、黒アワビ、海老。太ネギ真丈には大和の太ネギを使用。優しい甘みが出汁に映えて美味。高級食材の黒アワビがアクセント

酒処・奈良の日本酒も充実



③　②　①

【ビール】
ならまち醸造所 なら麦酒各種　各1000円
【日本酒】
①今西酒造 みむろ杉 純米大吟醸 山田錦 火入れ　1合2000円
②油長酒造 ALPHA 風の森 TYPE1　1合2300円
③今西清兵衛商店 春鹿 純米大吟醸 華厳　1合3500円
【ワイン】
ワインペアリング 7000円



水菓子。この日のデザートは、季節の果物とアイスクリームをロゼスパークリングワインのエスプーマ（空気のように軽い泡）で仕立てた

ふふ 奈良が提供する食事は、奈良の伝統食や、ゆかりの深い奈良由来の生薬も取り入れている。大和野菜や和ハーブ、和漢植物、生薬など、奈良らしい食材を生かした「新しい、ふふの食事」に挑戦しているというのだ。その食事が楽しめるレストランは、庭や茶室に臨み、2階席からは鷺池が視野に入る快適な空間だ。

料理は、日本料理「滴翠」と鉄板焼き「久璃」で楽しめる。滞在客に用意される夕食、朝食のほか、開業直後から地元客で賑わうランチや、カフェもオープン。オールデイダイニングの機能を有している。

滴翠では旬の食材を奈良の味つけに仕上げるという懐石料理、久璃でも季節の旬と奈良の伝統を融合させた鉄板焼きを提供している。「大和は国のまほろば」と伝わるように、奈良は日本の食文化発祥の地といわれる。ここ、ふふ 奈良でも、奈良の郷土料理や和漢植物をアレンジし、オリジナルのメニューを提供。まさに伝統の奈良とスタイリッシュな「ふふ」の感性が融合した、料理のコラボレーションである。

贅沢な品数の朝食にも「ふふ」らしさが凝縮されていた。大和野菜のスムージーをスターターに、奈良の数々の食材を使った小鉢が並ぶ。納豆汁、茶粥と合わせて一日のスタートにふさわしいエネルギッシュな朝食は完食だった。



昼食には生薬を生かしたカレーを

開業以来、すでに大好評となっているのが、生薬を生かしてつくられ、和漢の香りのする具だくさんのカレー。花山椒をピリリと利かせ、新鮮な大和野菜を中心に「ふふの料理人が日本料理の技術と奈良を掛け合わせた」という渾身の逸品。別盛りで大和芋のとろろ、奈良漬け、サラダ、味噌汁が添えられる



大和野菜たっぷりの優しい朝食

奈良の若草を用いたスムージーに始まる朝食は、茶粥に納豆汁、奈良産の食材を使った数々の小鉢料理が並ぶ。中でも郷土食の茶粥と「ふふ 奈良」特製の納豆汁は特別な存在感が。大和の食文化を代表する「大和茶粥」は身体に優しい健康食。ふっくらと美味な焼き魚、奈良漬けといった香の物などボリューム感も満点





奈良の地酒や生薬を使ったカクテルもおもしろい

1）一枚板のカウンターがある「BAR 蓮」。2）音楽が静かに流れる中、スパイスや生薬の香る自慢のオリジナルカクテルが愉しめる。地酒やワイン、国産ウイスキーも揃う

「シスレー」100％監修 世界初の薬湯付きコースも



格調高いフランスのスキンケアブランド「シスレー」は、植物美容学と先端の技術の融合から生まれた自然派。ふふ 奈良では薬湯を用いる独自メニューも提供。「タイム オブ プレジャーズ」ではゲストの希望をカスタマイズ。オールハンド施術に癒される

「座する」がテーマの心落ち着く客室デザイン



客室は全30室。ホテルで最も大切な癒しの場所は客室。写真は「ふふラグジュアリープレミアムスイート」。天然温泉の露天風呂、美しい竹林の庭との一体感、掘り込みリビング、壁には春日山を描いたアートなど静謐な空間





ベッドはシモンズとの共同開発による優れもの。スプリングの硬さもファブリックの高級感も快眠を誘う

心落ち着くアメニティ＆ギフト



「和漢の香り湯」を楽しめる和漢植物入りの袋。温泉に入れて



タオル3種。フェイス、ハンド、バスタオルともにソフトな肌触り



丹前には薬師寺の散華（さんげ）がモチーフのシンボルマークが



墨の香りのオリジナルアメニティ「YOKOU」（余香）



「ふふ」共通のオーガニック・スキンケアシリーズは保湿力抜群



当帰、桂皮、陳皮、甘草、ショウガの漢方からなる入浴剤。770円



吉野杉のカバーの御朱印帳は神聖な印象。お土産に。2800円～



オリジナルの雅な香りのアロマオイル「WOOD SMOKE」。2500円



奈良の陶芸家・畑中篤さん作の香台。ガラス蓋付き。1万5000円

ふふ
FUFU

ふふ 奈良

住所：奈良市高畑町1184-1　**Tel**：0742-81-7738　**客室数**：30室　**料金**：1泊2食付3万5000円～（税別・サ込）　**カード**：AMEX、Diners、JCB、MASTER、UC、VISAほか　**IN**：15:00　**OUT**：11:00　**夕食**：日本料理、鉄板焼（レストラン）　**朝食**：日本料理（レストラン）　**アクセス**：車／京奈和自動車道木津ICから約15分　電車／近鉄奈良駅からタクシーで約5分、JR奈良駅からタクシーで約10分　**施設**：レストラン、バー、スパ、貸切風呂、ショップ　www.fufunara.jp



新しい奈良の表情をご体験ください

支配人
西川 保さん



暖炉を備えた「コーナースイート」のリビング。フルーツや奈良の名店「樫舎」の干菓子などを用意している。隣の寝室も重厚な空間だ

興福寺のたもとに建つ スモールラグジュアリーホテルで 寛ぎのステイ

奈良県・奈良市　**登大路ホテル奈良**

春日大社や興福寺などを包蔵する奈良公園からほど近く。厳しい基準をクリアしたホテルのみで構成される「Small Luxury Hotels of the World」にも加盟する登大路ホテル奈良は、上質な滞在をかなえてくれる。

文=大森菜央　写真=鈴木規仁
text: Nao Ohmori　photo: Norihito Suzuki



右）気品あふれるエントランス。左）奈良の情報誌や美術書が並ぶライブラリー。上質なひとときを演出してくれる

奈良時代より愛護されてきた鹿と人々が共生する奈良市の中心部。興福寺と隣り合う通り沿いに「登大路ホテル奈良」は建つ。ここは世界各国のラグジュアリーホテルを訪ねたオーナー自らの理想を体現するホテルだ。インテリア、料理、サービス、ホスピタリティなど、ホテルを構成するすべての要素がプレミアム。全14室という限られた客室数だからこそ成し得るきめ細やかで温かな心配りが、随所に行き届いている。

館内への扉は外の喧騒に別れを告げる別世界への入り口。遮音性の高い二重サッシを設けているため、足を踏み入れると森の中のような静寂がゲストを包み込む。空間を優雅に彩るファニチャーはクラシック家具の最高峰ブランド







稀少価値の高いウイスキーが揃う「ザ・バー」

宿泊客とホテル会員のみが利用できるバー。シングルモルトウイスキーを中心にアルコール各種を揃える。「ラフロイグ30年／2016／カスクストレングス」や「キングスバリー30周年記念ボトル」といった貴重な逸品も。キューバやドミニカ産のシガーも用意





**スタインウェイのあるレストランで
趣向を凝らした本格フレンチに舌鼓を打つ**

レストラン「ル・ボワ」のディナーコースは月替わり。この日のメインはシャインマスカットとポルト酒ソースが肉の旨みを引き立てる「黒毛和牛フィレ肉のグリエ」。ランチコースやアフタヌーンティーも楽しめる

「ドレクセルヘリテイジ」で統一されており、到着早々に本物を知る大人の心を満たしていく。「コーナースイート」のリビングに配された大きな窓の向こうに広がるのは、緑豊かな興福寺の境内。「日本一美しい八角円堂」と称される国宝の北円堂を望め、愛らしい鹿の姿も時折目にできる。革張りのソファに身を沈め、ひと息ついたら「ル・ボワ」で自慢のディナーをいただこう。

総料理長を務めるのはフランスの三つ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」などで研鑽を積んだ仙石耕一さん。クラシカルなフランス料理をベースに、大和の伝統野菜や和食の調理法をアクセントとして織り交ぜ、独自の美味へと昇華させている。ワインはソムリエに相談するもよし、ペアリングメニューを選ぶもよし、気分に合わせてマリアージュを堪能してほしい。

食後はオーナーのこだわりを凝縮した「ザ・バー」へ。椅子の高さからカウンターの寸法、照明、音響に至るまで計算し尽くしたとか。ウイスキーのラインナップは通を唸らせるもので、貴重な銘柄との出合いも待っている。

翌朝はぜひ奈良公園の散策を。朝日を浴びながら滞在を振り返れば、この〝古都の別邸〟の再訪を誓いたくなるはずだ。

Noborioji Hotel
NARA

登大路ホテル奈良

住所：奈良県奈良市登大路町40-1
Tel：0742-25-2591　**Fax**：0742-26-7874
客室数：14室　**料金**：1泊2食付5万1000円～（2名1室利用時の1名料金、税・サ込）
カード：AMEX、DC、DINERS、JCB、UC、VISA　**IN**：15:00　**OUT**：12:00
朝食：和洋食　**夕食**：フレンチ
アクセス：電車／近鉄奈良駅から徒歩3分
施設：レストラン、バー、ラウンジ、フィットネスルーム、会議室　**ネット**：Wi-Fi
https://noborioji.com



2008年に会員制ホテルとして開業。現在は一般ゲストも宿泊可能に。利用は12歳以上に限る



法隆寺の訪ね方、正解は泊まって楽しむ

奈良県・斑鳩町 門前宿 和空法隆寺

奈良の名刹・法隆寺の名前はもちろん知っている。でも、そこに何があるかと問われると言葉に詰まってしまう……そんな人にこそオススメの、泊まれば法隆寺を120%楽しめる宿がある。

文=永野 香（アリカ） 写真=内藤貞保
text: Kaori Nagano（Arika Inc.） photo: Sadaho Naito

南大門からすぐの参道沿い、門前宿 和空法隆寺の夜は静かだ。法隆寺の築地塀を思わせる壁にほのかな明かりがやさしい影をつくる



年超の時空
古代のロマンを体感する寺へ

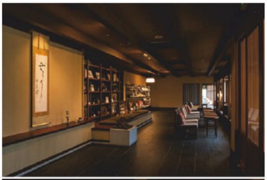
爽やかな朝日が注ぐ法隆寺の参道。両脇から見事な枝ぶりを見せる松のアーチを抜ければ、法隆寺の玄関、南大門だ

あらためて……法隆寺とは

607（推古天皇15）年、推古天皇と聖徳太子が用明天皇の遺志を継ぎ建立。五重塔、金堂等の伽藍は飛鳥時代の姿をいまに伝える世界最古の木造建築として知られ、世界文化遺産日本登録第1号。国宝・重文指定の建築・宝物は約3000点



崇高な香りに包まれて身と心を清める門前宿





上）小上がりや待合風のベンチにほっとするロビー。入り口正面には法隆寺第104代管主・佐伯良謙による軸が掛かる。ＩＳムの商品や奈良土産が買えるショップもある。下）フロントには茶釜や茶器など日本の手仕事がさりげなく飾られる

格子戸を開き、ロビーに足を踏み入れると、ふわっと気品ある香りに包まれる。お香だ。香炉のそばには、僧侶が仏前に詣でるときなどに身体にすりつけて清めるという塗香（ずこう）も置かれている。小上がりに置かれた棚にはエキゾチックな表情の仏像がいくつも並び、そのかたわらには和とじの謡本なども。ここ、奈良がシルクロードの終着点であり、　年前に聖徳太子が斑鳩宮（いかるがのみや）（現在の法隆寺東院）を築いて以降、多様な文化が交わってきた地だということを想い起こさせてくれる。

昔から、門前宿には寺院へ参る前に身と心を清めるという役割があったという。ここ和空（わくう）法隆寺はまさにその機能を現代に果たす場として、　年にオープン。



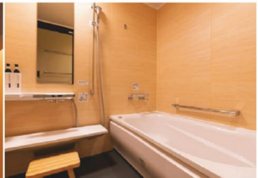




イSム（イスム）の仏像と過ごす部屋

1）不空羂索観音、百済観音など見目麗しい仏像が、インテリアのように部屋に溶け込む。精密に彫刻・彩色されたイＳムの仏像は、その精巧さゆえ寺院関係者の評価も高いそう。僧侶にしてイラストレーターの中川学さんによるモダンな仏画にも注目。2）仏像にまつわる本も置かれ、知識欲も高まる。3）飾られたイＳムの仏像はすべて、ロビーのショップで購入することができる





ゆるりと寛ぎ、心もほどける デラックスルーム

ゆったり37.5㎡のデラックスルーム。ローベッドは身体がしっくりフィットし、快適な寝心地のフランスベッド製。座卓に身をゆだね、アメニティの大和茶でほっこりするのもいい。浴室には心地よい木の椅子も

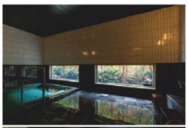
法隆寺参道沿いにある、唯一のホテルである。

全室が畳敷きで、足に心地よい客室は全部で6タイプ。中でも特に人気を集めているのが「仏像と過ごす部屋」だ。阿修羅像や百済観音像といった国宝・重文などの像をモデルに、精巧に再現された仏像のフィギュア。棚やテーブル、テレビの脇などに飾られた仏像は、和モダンなしつらいの部屋に不思議と馴染んでいる。憧れの仏像を手に取り細部まで鑑賞できる、仏像好きにはたまらないシチュエーション。法隆寺をはじめ数々の古寺が点在する斑鳩の里めぐりを前に、静かな興奮に包まれること必至だ。今後、仏像のショップルームも設置予定だという。

そして身を清めるのに欠かせないのが風呂。各客室はバスルーム完備だが、宿には心地よい4つの浴堂も設けられている。庭の緑が地窓から望める癒しの空間で、大和茶の茎などが茶香炉で焚かれて香ばしい「茶の湯」（青龍）や、遠赤外線効果で新陳代謝が高まる天然鉱石「黒鉛珪石（ブラックシリカ）の湯」（白虎）など、特別な湯が用意されている。ゆったり湯に浸かりながら、まさに身と心が浄化されそうだ。

自然のチカラで心身を活性化させる浴堂

上は黒鉛珪石（ブラックシリカ）の湯「白虎」。北海道上ノ国町でのみ産出する天然鉱石の遠赤外線により冷え性やストレスが解消。下は茶香炉で大和茶の茎や柑橘の皮を焚く「青龍」。芳しい香りの茶葉入り袋で肌をこすれば美肌効果も





奈良を満喫する特別な文化体験

日本仏教のふるさとであり、郷土文化が色濃い奈良を深く味わう体験メニューが、和空法隆寺では用意されている。時間が許す限り、目一杯チャレンジしてみたい。





奈良の源流を感じる「張子鹿」、「匂い袋」

奈良の郷土玩具・鹿の張子に、色紙をちぎって貼り合わせたり、アクリル絵具で色づけていくと出来上がる愛らしい張子鹿はファミリー客にも人気。匂い袋づくりでは、約10種のお香の原料を好みで混ぜ合わせる

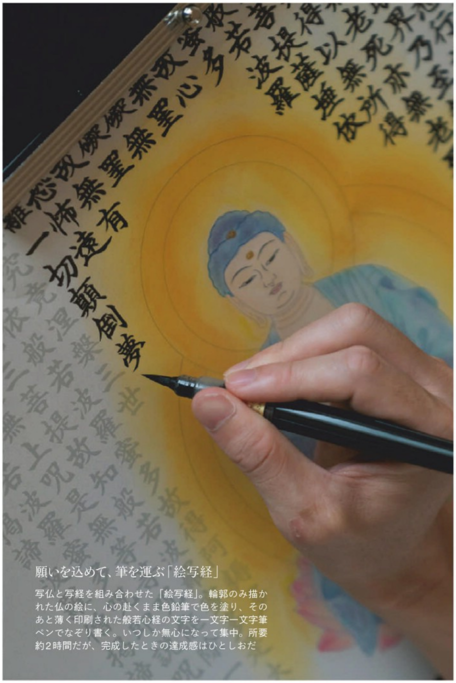






法隆寺参拝前に必聴！ のトークショー

ラウンジでは奈良の歴史や仏教文化についてのトークショーを開催。より気軽なクイズ形式の回もある。話を聞きながら奈良のクラフトビールが楽しめ、法隆寺ゆかりの書籍が硬軟取り揃えられた本棚もある



願いを込めて、筆を運ぶ「絵写経」

写仏と写経を組み合わせた「絵写経」。輪郭のみ描かれた仏の絵に、心の赴くまま色鉛筆で色を塗り、そのあと薄く印刷された般若心経の文字を一文字一文字筆ペンでなぞり書く。いつしか無心になって集中。所要約2時間だが、完成したときの達成感はひとしおだ

「聖徳太子は日本初の香り判定師といわれているんですよ」そんな意外なエピソードが聞けるのは、匂い袋づくり体験。なんでも（推古天皇 ）年、淡路島に流れ着いた木を、太子は香木だと言い当て、その木で観音像をつくったのだそう。体験の部屋では、入り口に白象をかたどった香炉が置かれ、そこをまたいで入る。足の裏にお香の煙を当てることで身を清めるのは、僧侶も行う正式な作法。その歴史や文化に触れつつお香を調合し、自分だけの匂い袋をつくるひとときは、古代と現代がつながる時間だ。

文化体験はほかにも、写仏と写経の両方に挑める「絵写経」や、奈良の郷土玩具・張子に絵付けをする「〝張子鹿〟絵付け体験」、苔玉や大和ポプリづくり、古代衣装体験など多彩なメニューがある。

そしてぜひ参加したいのが、宿泊者限定トークショーだ。古代史や仏教文化を専門スタッフがおもしろおかしく45分で解説。取材時のテーマは「本当は面白い古代史【飛鳥編】」で、聖徳太子が「冠位十二階」や「十七条憲法」といった制度をつくった背景、日本が隣の大国・隋と対等外交にこぎつけるまでの歩みがすっきり頭に入り、まさに「飛鳥時代が日本の礎をつくった」ことに合点がいった。ここでしかできない文化体験で、法隆寺詣でへの気持ちが盛り上がること、間違いなしだ。

DAY 1

大和（やまと）の美味で活力をチャージ

奈良＝大和国に来たら当地の美味を食すべし。関西料理界の重鎮・神田川俊郎さんが監修、神田川門下の松浦修料理長による特別門前懐石をご堪能あれ。

※内容は季節により異なります

料理監修＝神田川俊郎さん



大阪の名割烹「神田川本店」店主で天ぷらや和ふらんすなどの店も営む。全日本調理師協会名誉会長、日本食普及親善大使



焼肴

あっさりした味わいの子持ち鮎甘露煮に、揚げ銀杏と酢とり茗荷。銀杏の食感と酸味がすがすがしいみょうががよいアクセントに



造り

天鯛昆布〆、中トロに可憐な花穂紫蘇や菊花を添えて。品のよい旨みが印象的な鯛に、脂ののったトロはのど越しもよくするりと入る



煮物椀

帆立真丈菊花仕立てに、ウニ、松葉ユズを添えて。コリっとしたホタテ入りの真丈とともにいただく菊の花弁の軟らかい舌触りが新鮮



八寸

鮭いくら和え、蓮根、松茸、五分玉子、車海老、むかご真丈、焼栗、衣かつぎ、豆腐みそ漬、かます寿しと、旬のものが豊かに彩りよく



先付二種

ゴマの風味がコク深いクリームとナス・芋茎の食感が調和した「秋茄子・白芋茎の胡麻クリーム掛け」と、酢の物「菱蟹菊花浸し」



水物

上品な甘みのブルーベリーソースがけココナツプリン、ブドウ・梨など季節の果実にさっぱりした口当たりのジュレで後口も爽やか



御飯・香物・汁

シメには「神田川」流新秋刀魚と奈良県産ヒノヒカリを炊いた白飯に、奈良漬など漬物3種、そして三輪そうめんのにゅうめん



小鍋

大和牛ときのこの小鍋仕立て。奈良の特産・大和牛はほどよくサシが入り、弾力性に富む肉。斑鳩町産のポン酢であっさりいただく



箸休め

「神田川」特製のすっぽん煮こごり。柑橘で色づけされ目に舌に爽やかな煮こごりは、ひんやり口当たりがよく、のどを潤す滋味





身体に優しい大和の朝ごはん

奈良名物の茶がゆに鮭、卵焼き、揚げと小松菜の煮浸し、味噌汁に湯豆腐など、起き抜けの胃にもやさしい和朝食。地元・斑鳩町産の「大和ぽんず」、「法隆寺醤油」はロビーでも買える



特別メニュー&地酒飲み比べも

松茸など旬の味覚や造りなど、予算に応じて特別メニューも用意してくれる。また日本酒通スタッフのおすすめ、奈良の地酒がいろいろ試せる「大和おまかせ飲み比べ3種」2000円も試したい

旅の楽しみに欠かせないものといえば、食事。和空法隆寺でいただける夕食は和食の匠・神田川俊郎さんがオープン時より監修している。さらに　年秋からは料理長・松浦修さんをはじめ神田川門下の料理人が集結し、よりグレードアップ。

特別門前懐石で供されるのは「一に心、二に材料、三に細工。色・かたち・味を大切にしながら地産地消を大事にし、季節に応じた献立」と神田川さん。随所に盛り込まれるのはもちろん奈良の食材で、中でも生産量が限られるため奈良以外ではほぼ出合えない大和牛は「一度食べたら忘れられない個性的な味。それでいて脂は強過ぎず、あっさり食べよいんです」。また「みずみずしい食感と濃い味わいが共存」と神田川さんがたたえるナスをはじめ大和の採れたて野菜や果実が、先付からはじまる全9品で、たっぷり味わえる。

奈良の地酒が豊富に揃うのもうれしいところ。奈良は日本清酒発祥の地ともいわれ、室町時代に菩提山正暦寺で生まれた醸造法を現代によみがえらせた鷹長をはじめ、老舗蔵元による個性的な酒がラインアップ。上品な甘みと深い味わいが調和する大和の酒をぜひ飲み比べてほしい。

朝食には伝統の茶がゆも登場。大和の美味を朝夕ふんだんに取り込んで、心身のエネルギーを満タンにしよう。



DAY 2

翌日は、いざ法隆寺へ

心身の清めを終えた翌朝は、いよいよ法隆寺へ。自他ともに「法隆寺オタク」と認めるスタッフによる濃密ツアーに参加！

朝9時、宿泊者限定の法隆寺ガイドツアーがはじまる。案内してくれるのは、法隆寺の魅力に15歳で目覚め、ガイド歴18年を誇る中江太志さんだ。「世界最古の木造建築群が　　年残るのは、時代ごとに見つめ修理する人がいたから」と中江さん。「だから法隆寺では、全時代の様式が見られる。いわば仏教寺院ミュージアムなんです」

まずは南大門へ。「古代のお寺には必ず南に門がある。北にいる仏さまのもとへ真正面から向かうためです」。次に待つ中門を含め、ふたつの門があるのは飛鳥〜奈良時代前期の特徴だとか。中門をくぐれば西院伽藍をぐるりと囲む廻廊だ。有名なエンタシス（胴張り）の柱を前に往時の宮大工の技を教わった後、向かったのは「一番大事なご本尊を安置する」という金堂。「右の薬師如来座像は用明天皇の病気平癒祈願でつくられ、これを納めるため推古天皇と聖徳太子は大伽藍をつくったんです。真ん中は聖徳太子のためにつくられた釈迦三尊像で、面長にアーモンド型の目は飛鳥時代の特徴。それに比べ左の阿弥陀如来座像はふっくらした顔つきでしょ？　聖徳太子の母のためにつくられたのですが、盗難に遭い鎌倉時代につくり直されたものなので様式が違う」。千年を超える仏像の変遷を前に、静かに感動。

続いては五重塔。内部の東西南

和空法隆寺の滞在イメージ

滞在スケジュール例は以下の通り。1日目に奈良観光をしてチェックイン、2日目に法隆寺に向かうのがベスト。旅計画の参考に

DAY 1

15:00 ……… チェックイン
16:00 ……… 文化体験1 匂い袋づくり または 張子鹿絵付け
17:15 ……… トークショー1
18:30 ……… 夕食
20:00 ……… トークショー2
21:00 ……… 文化体験2 絵写経
22:00 ……… 入浴
23:00 ……… 就寝

DAY 2

6:30 ……… 起床
7:00 ……… 門前を散策
8:00 ……… 朝食
8:50 ……… チェックアウト
9:00 ……… 法隆寺ガイドツアー
11:00 ……… ツアー終了。その後、法隆寺境内を自由散策



ツアーでは100冊を超える関連本を読破したという中江さんによる熱いトークが聞ける

こっそり公開！ 宿泊者限定ツアーで知る法隆寺のヒミツ

名物ガイドの中江さんは約2時間のツアーで、日本史や仏教の初心者の心もぐいっとつかむ軽妙なトークを展開し、法隆寺の逸話を披露してくれる。そのほんの一部を、こっそりお届け



知識ゼロの人でも存分に楽しめる案内をします！

門前宿 和空法隆寺
スタッフ　中江太志さん

その1

日本一古い「五重塔」って、いったいなんのためのもの?

お寺に行くと必ずある塔って、そもそもなんでしょう？　五重塔の地下を掘ると白い粒が6粒出てきた。これは釈迦の骨＝仏舎利です。つまり塔とは、お釈迦さまのお墓。釈迦が入滅した後、骨はインドの8人の王に分けられて8つの仏塔が立ち、200年後アショーカ王がその骨をさらに分けて世界中に配ったといわれています。ちなみにお米をシャリというのも仏舎利ほど大事なものだから。

その2

大講堂前に刻まれた紋のワケ

大講堂の前にどーんと立つ大灯籠。よく見ると葵の紋が入っています。これは江戸時代、将軍・徳川綱吉の母・桂昌院が建てたもの。彼女が法隆寺を大修理した証しなのですが、古代の雰囲気を削ぐきらいも。とはいえ、桂昌院なくしていまの法隆寺はなし。大恩人であることは否めません。

その3

柱から知る、千年を見据えた大工の卓見

回廊に立つ檜の丸柱。ぐるり回って見ると一本の柱の外側と内側で木目の向きが異なります。実はこれ、太い木を縦に割り使っているんです。何百年経てば真ん中の芯部分から割れ目が生じることを、1300年前の宮大工は知っていた。千年を見据え、そこを除き柱にしたんですね。

その4

イケメン仏・阿修羅 元祖は法隆寺に!?

五重塔には皆さんご存じの仏が。興福寺でイケメン仏として有名な阿修羅です。興福寺の阿修羅よりも古い時代の像なので、当時の仏師も影響を受けたのかも。普通怒った表情の阿修羅がニ寺では穏やかなんです。阿修羅の長い一生のどの部分を描いたかにかかわるのですが、続きは法隆寺で！

こだわりのアメニティ



お菓子
石井物産の「柿もなか」はやさしい甘みの柿あん入り



水
名水百選にも選ばれた大峯山の「ごろごろ水」



ゆかりの本
法隆寺の行事を詳説したものなど貴重な本が



お茶
奈良の健一自然農園で育った和紅茶。ほかに煎茶も



バスアメニティ
シャンプーなども同じくミキモトのパールエレガンス



スキンケア
真珠成分を配合したミキモトのムーンパールシリーズ



作務衣
お風呂上がりにはゆったりした作務衣を館内着に

北には釈迦の逸話を描く塑像がある。人間対仏の問答バトル、入滅した釈迦を囲む人間と仏の表情の違いなどを、中江さんはいきいきと解説。とそこに「ゴーン」という音が。「1分ごとに時の数だけ鳴る『時鐘』です。正岡子規も『柿くへば鐘が鳴るなり法隆寺』と詠んだ。変わらない法隆寺の音ですね」

さらに大講堂で仏教由来の言葉など目からウロコの話を次々聞くうち、あっという間の2時間が終了。もっと聞きたいと連泊する人やリピーターが絶えないのも納得！のツアーである。



珍しい文化体験があります！

門前宿 和空法隆寺
支配人
平井文昭さん

門前宿 和空 法隆寺 WAQOO Horyuji

門前宿　和空法隆寺

住所：奈良県生駒郡斑鳩町法隆寺1-5-32　**Tel**：0745-70-1155　**客室数**：58室　**料金**：仏像と過ごす部屋 1泊2食付3万4980円〜（税・サ込）、デラックスルーム 1泊2食付3万5530円〜（税・サ込）※2名1室利用時の1名分　**カード**：VISA、Master、JCB、AMEX、Diners　**IN**：15:00〜18:00　**OUT**：11:00　**朝食**：和朝食　**夕食**：懐石　**アクセス**：車／西名阪自動車道法隆寺ICから北へ5分　電車／JR法隆寺駅から徒歩20分またはバス「法隆寺参道」下車　**施設**：浴堂、大広間、ギャラリーバー、Wi-Fi、駐車場（23台 ※要事前予約）
https://waqoo-horyuji.com

— 編集部座談会 —

この秋に行きたい 京都と奈良

KYOTO　NARA

定番と新しさが共存する京都と、日本はじまりの地ともいわれ深い歴史が残る奈良。今号の取材含め何度も京都や奈良を訪れている小誌編集部員が、お気に入りの滞在スタイルをご紹介します。

KYOTO 京都編

出張やプライベートの合間に行きたい昼食グルメの定番

佐藤：仕事やプライベートで何度も京都を訪れている編集部のおすすめを聞いていきます。まずは昼食の話から。

高橋：京都で定番なのは「①中華のサカイ本店」の冷麺かな。もっちりした麺とからしの利いたタレが相性抜群で、癖になるんだよね。あとは「②権兵衛」という蕎麦店の親子丼。ふわとろの卵がたまらない。

中野：中華のサカイはオムライスが隠れ人気メニューらしいですね。私は最近行けてないですけど「③グリル小宝」も好きです。いつ訪れても、行列の絶えない老舗の洋食屋さん。

今：グリル小宝のクリームコロッケ美味しいよね！

中野：皆でオムライスをひと皿ずつ頼んで、追加でクリームコロッケも頼んじゃいますね。両方食べたいので、シェアするかたちで（笑）。

今：洋食だと「④喫茶 チロル」のカツカレーもおすすめ。朝8時から営業してるから、朝からでも！　重たくないから食べやすいし、一日のパワーがみなぎる感じ。

香織：喫茶店といえば、この前「⑤イノダコーヒ本店」に行きました。サンドウィッチを楽しむ常連さんで平日から賑わっていて、レトロな中庭もすてきでした。

今：最近のお気に入りは「⑥ヤオイソ烏丸店」のフルーツサンド。果物たっぷりで美味しい。

中野：「⑦市川屋珈琲」のフルーツサンドもおすすめですよ。季節の果物が楽しめるし、うつわもこだわっていて、よい雰囲気の店。

渡邊：でもなんだかんだ、編集部がよく行く店っていったら「⑧殿田」じゃない？　皆の食堂って感じ（笑）。ショウガとネギがたっぷりのたぬきうどんが絶品で、駅近グルメの定番。



⑧殿田

老舗から新しい店まで京都の夜の過ごし方

佐藤：酒好きが揃う編集部ですが、京都で夜を過ごす際におすすめな店はありますか？

今：最近行ってよかった飲み屋は、「⑨麩屋町うね乃」というおでん店かな。カウンターがメインのおしゃれな雰囲気の店内で、おでんの出汁がすごく美味しかった。

高橋：ぜひ一度は行ってほしいところは、ディープな店が集まる四富会館の中の「⑩天ぷらと和酒 亀亀（きき）」。目の前で揚げてくれる天ぷらの美味しさはもちろんだけど、日本酒の種類がすごく豊富で。京都の銘酒「月の桂」も飲めるんだよ。

渡邊：日本酒といえば、「澤屋まつもと」の杜氏・松本日出彦さんに教えてもらった「⑪サクの間」もすごくよかった。居酒屋というよりはバーに近い雰囲気で、松本酒造の日本酒がほぼ

⑪サクの間



全種類飲めて、店名物のとん平焼きも美味しかった。

中野：私は飲み屋だと、「⑫ブランカ」という店がお気に入りですね。ここは、どの料理も美味しいんですけど、炊き立てのおにぎりが絶品。日によって炊き立て時間が変わることもあり、運がよくないと食べられないんですよ。

武山：僕は祇園の「⑬中華ダイニング 饗十膳」が長年の定番です。ご主人いわく、人間が美味しいと感じるもののひとつに、自分に足りていない栄養素があるらしくて。ここの漢方スープは、身体が疲れているときほど美味しいんですよ。



⑬中華ダイニング 饗十膳

泊まるだけじゃない！仕事や食事で活用できるホテル

佐藤：旅の拠点となる宿選びは重要です。編集部がいまおすすめの宿はありますか？

— 編集部座談会 参加メンバー —



佐藤
目下勉強中のディスカバー歴1年目。京都・奈良の魅力的なスポットを学ぶべく、今回は聞き手として参加



香織
今回の取材では、京都でクラフトジンを堪能。時間があれば一人でも旅行に出掛けるアクティブ派



中野
今号では奈良を取材。編集部イチの民藝好きで、お気に入りの飲食店はうつわや空間にもこだわる店が多い



CAP 武山
新卒入社で編集部7年目。ファッション、カルチャー系を担当。地元密着型のディープな店にも関心あり



CAP 渡邊
日本酒をこよなく愛する編集部員。飲み屋選びの基準も、美味しい日本酒が楽しめるかどうかがポイント



副編集長 今
美味しいものと酒が好きな創刊メンバー。年間100近くのホテルや旅館に宿泊し、全国の宿事情にも精通



編集長 高橋
京都と奈良を年間何度も訪れる小誌立ち上げ人。旅先から始発で東京に戻ることも多く、飲み屋に詳しい

武山：この前「⑭sequence KYOTO GOJO（P88）」に泊まったのですが、ラウンジがカウンター、ソファ、ボックス席のようにエリア分けされていて使いやすかったですね。


⑭sequence KYOTO GOJO

今：電源も完備されているから、仕事の作業場としていいよね。あとは「⑮ザ・サウザンドキョウト（P86）」のカフェも、落ち着いていて打ち合わせにも使いやすそう。食事だと「⑯京都ブライトンホテル」の朝食がよかった。京都ならではの食材を使った和食が、すごく美味しくて感動したな。

香織：噂によると、地元の人たちもわざわざ予約して、朝食だけ食べに行くらしいですね。私は、「⑰ザ・ホテル青龍 京都清水」のバー（P40）がおすすめです。京都を一望できる景色の中で、一流バーテンダーの一杯を……。至福のひとときです。

京都の味をお持ち帰りで

佐藤：地元の味を持ち帰るのも、旅の楽しみのひとつ。選択肢が多い京都の土産で、編集部が買って帰るものは何でしょうか？

高橋：新幹線でお弁当を食べるなら、ジェイアール京都伊勢丹地下の弁当コーナーで売っている「⑱はつだ」の和牛弁当が定番だな。肉たっぷりで食べ応えがあって旨いんだよ。

今：京都といえば鯖寿司。なかでも「⑲いづ重」は、脂がのって美味しいんだよね。何度か持ち帰って楽しんだな。あとは、最近だとテイクアウトをはじめた名店も多い（P68）。新しいお持ち帰りの選択肢が増えてうれしいよね。

香織：お土産だと、「⑳祇園 緑寿庵清水」の金平糖がおすすめです。パインとか天然水サイダーとか、少し珍しい味もあって、見た目にもかわいいから配りやすいんですよね。

今：お菓子なら「㉑亀屋良永（P66）」の御池煎餅もいいよね。優しい甘みの中に隠し味の塩気が利いた京都土産の定番。

高橋：京都には定番から新しくできたところまで、魅力的な場所がたくさん。ぜひ読者の皆さんにも、秋の京都を満喫してほしいです。


⑲いづ重

NARA
奈良編

地元の味が楽しめる奈良でおすすめの飲食店

佐藤：続いて奈良についても、食事情から聞いていきます。

高橋：奈良に行くなら欠かせない店といえば、古きよき町家の雰囲気が残る「㉒五條 源兵衛」かな。五條の野菜を中心とした料理が楽しめて、奈良が美食の地であると気づかせてくれる。

渡邉：前号では高野山で小松美羽さんを取材した帰りにも、寄りましたよね。素材の味が生きていて美味しかったな。


㉒五條 源兵衛

高橋：あとはロケーションが最高で、三浦雅之さん（P　）が手掛ける「㉓清澄の里 粟」や「㉔coto coto」も行ってほしい。どちらも奈良伝統の大和野菜をふんだんに使った料理で旨いんだよ。

中野：石村由起子さん（P98）がプロデュースする「㉕鹿の舟 竈」もすてきですよね。炊きたての奈良県産のご飯が食べられます。しかもかまどで炊いているんです！

今：また炊きたてご飯（笑）。想像するだけで美味しそう。


㉕鹿の舟 竈

高橋：あと奈良は、いい飲み屋がいくつかあって、夜も楽しめる街なんだよね。

中野：私もこの前取材で奈良に行ったときに、「㉖じゅん平」っていう居酒屋に行きました。風の森とかみむろ杉とか、奈良の地酒が揃っていて、何食べても美味しかったです。中でもイチジクの揚げ出しは印象的でした。

渡邉：日本酒を楽しめるお店といえば、「㉗亜耶」もよかったよ。全国の地酒が並んでいて、新鮮な魚介も食べられるから、また行きたい。あと「㉘LAMP BAR」は行ったことないけど、よく名前を聞くから、いつか行ってみたい。

高橋：LAMP BARはいいよ。店内の雰囲気がすごくいいし、世界一に輝いたこともあるバーテンダーがつくるカクテルは格別だよね。あと個人的には「ホテルフジタ奈良」の中にある「㉙bar OLDTIME」も好きで利用している。


㉘LAMP BAR

秘境やパワースポット多数！ いま行くべき奈良とは

佐藤：国宝や世界遺産も多く残る奈良で、いまの時期に訪れるべき場所はありますか？

高橋：奈良といえば神社仏閣はもちろんだけど、秘境が楽しめる南部方面にぜひ行ってほしい。中でも十津川村は、壮大で美しい渓谷「瀞峡」や「㉚玉置神社」、天空の里と呼ばれる「果無集落」があって神秘的だよ。訪れるだけでパワーがもらえる気がする。

今：新型コロナウイルスの影響で先行きが見えない時期だからこそ、パワースポットは行きたくなるかもね。

高橋：コロナといえば、「㉛長谷寺」で祀られている十一面観音は疫病退散を祈る観音さまだよね。ここはいまだからこそ、訪れるべきお寺だと思う。

奈良を楽しむならココを起点に

佐藤：快適な奈良滞在を叶えてくれる、読者の皆さんにおすすめの宿はありますか？

中野：私は石村さんおすすめのゲストハウス「㉜古白」が気になっています。町家を改装したモダンな雰囲気で、併設されている喫茶をこの前利用しました。オリジナルのドリンクが美味しかったですよ。


㉜古白

高橋：尾花座っていう劇場の跡地に建つ「㉝ホテル尾花」は猿沢の池、ならまちの入り口に近いので観光にとっても便利。定宿だね。

香織：奈良の宿といえば、高橋さんと親交の深い藤岡さんの宿もありますよね。

高橋：「㉞奈良町宿 紀寺の家（P　）」ね！ 建築家・藤岡龍介さんの息子の藤岡俊平さんとその家族が経営する、町家を改装した一棟貸し。落ち着いた居心地のいい空間が魅力なんだよね。


㉞奈良町宿 紀寺の家

今：皆おのおのこだわりの過ごし方があるんだね。

高橋：奈良には実は美食も訪れるべきスポットもたくさんあって、今回はそれをあらためてフィーチャーさせていただきました。読者の皆さんも奈良に足を運んで、ぜひ新たな魅力を発見してほしいと思います。

編集部座談会

DATA

座談会で紹介したスポット情報を一挙にご紹介。行きたい場所をチェックして、旅の計画にお役立てください。

KYOTO 京都編

01 中華のサカイ本店
住 京都市北区紫野上門前町92
Tel 075-492-5004
営 11:00 ～ 16:00、17:00 ～ 21:00
休 月曜（祝日の場合は翌日休）

02 権兵衛
住 京都市東山区祇園町北側254
Tel 075-561-3350
営 11:30 ～ 19:00（土・日曜、祝日は～ 18:00） 休 木曜

03 グリル小宝
住 京都市左京区岡崎北御所町46
Tel 075-771-5893
営 11:30 ～ 21:00 休 火・水曜

04 喫茶 チロル
住 京都市中京区門前町539-3
Tel 075-821-3031
営 8:00 ～ 16:00（L.O.15:30）
休 日曜、祝日

05 イノダコーヒ本店
住 京都市中京区堺町通三条下ル道祐町140
Tel 075-221-0507
営 7:00 ～ 18:00 休 なし

06 ヤオイソ烏丸店
住 京都市上京区烏丸通今出川上ル東側（同志社大学北隣）
Tel 075-451-8415 営 10:00 ～ 17:00（パーラーはL.O.16:45） 休 なし

07 市川屋珈琲
住 京都市東山区渋谷通東大路西入鐘鋳町396-2
Tel 075-748-1354 営 10:00 ～ 16:00（土・日曜、祝日は～ 17:00）
休 火曜、第2・4水曜

08 殿田
住 京都市南区東九条上殿田町15
Tel 075-681-1032
営 11:00 ～ 17:30
休 不定休

09 麩屋町うね乃
住 京都市中京区尾張町225
Tel 075-213-8080
営 17:30 ～ 23:00（L.O.22:00）
休 火曜

10 天ぷらと和酒 亀亀（きき）
住 京都市中京区西大文字町615 四富会館 Tel 090-3586-2082
営 17:00 ～翌2:00
休 日曜不定休

11 サクの間
住 京都市中京区四条木屋町上ル13番路地東入ル北側
Tel 075-213-1856
営 19:00 ～翌5:00（L.O. 翌4:00）

12 ブランカ
住 京都市中京区丸屋町334
Tel 075-255-6667
営 18:00 ～ 22:00（L.O.21:00）
休 日曜、祝日の月曜

13 中華ダイニング 饗十膳
住 京都市東山区弁財天町8 祇園一番館ビルB2F Tel 075-525-9332
営 18:00 ～ 24:00（金・土曜は～翌2:00）
※定休日でも予約があれば営業 休 日曜、祝日

14 sequence KYOTO GOJO
住 京都市下京区五条烏丸町409
Tel 075-353-0031 客 208室
料 1泊朝食付6000円～（税別）

15 ザ・サウザンド キョウト
住 京都市下京区東塩小路町570
Tel 075-354-1000
客 222室
料 1泊1室6万3000円～（税・サ込）

16 京都ブライトンホテル
住 京都市上京区新町通中立売（御所西） Tel 075-441-4411
客 182室
料 1泊朝食付1万3800円～（税込）

17 ザ・ホテル青龍 京都清水
住 京都市東山区清水2-204-2
Tel 075-532-1111
客 48室
料 1泊朝食付6万9286円（税・サ込）

18 はつだ
住 京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町ジェイアール京都伊勢丹B2F
Tel 075-352-1111（ジェイアール京都伊勢丹 大代表）
営 10:00 ～ 20:00（※和牛弁当は18:30までの販売で、売り切れ次第終了）
休 不定休

19 いづ重
住 京都市東山区祇園石段下
Tel 075-561-0019
営 10:30 ～ 19:00
※閉店時間は日により変動
休 水曜

20 祇園 緑寿庵清水
住 京都市東山区祇園町南側570-122
Tel 075-532-0900
営 11:00 ～ 18:30 休 水曜

21 亀屋良永
住 京都市中京区下本能寺前町504
Tel 075-231-7850 営 8:00 ～ 18:00
休 日曜、第1・3水曜

NARA 奈良編

22 五條 源兵衛
住 五條市本町2-5-17 Tel 0747-23-5566 営 11:00 ～ 14:00、17:30 ～ 20:30（完全予約制） 休 火曜

23 清澄の里 粟
住 奈良市高樋町843
Tel 0742-50-1055
営 11:45 ～ 15:30（L.O.）
休 火曜、不定休

24 coto coto
住 奈良市東寺林町38（奈良市ならまちセンター 1F） Tel 0742-22-6922
営 11:00 ～ 15:30（ランチはL.O.14:00）、18:00～21:00（L.O.） 休 火曜、日曜夜

25 鹿の舟 竈（かまど）
住 奈良市井上町11
Tel 0742-94-5520
営 11:00 ～ 16:00
休 水曜、隔週火曜

26 じゅん平
住 奈良市上三条町7
Tel 0742-31-7140
営 17:00 ～ 26:00（L.O.25:00）
休 不定休

27 亜耶
住 奈良市小西町5 アルテ館2F
Tel 0742-25-0272
営 17:00 ～ 24:00（L.O.23:00）
休 日曜

28 LAMP BAR
住 奈良市角振町26
Tel 0742-24-2200
営 17:00 ～ 25:00（日曜、祝日は～ 23:00）
休 なし

29 bar OLDTIME
住 奈良市下三条町47-1 ホテルフジタ奈良1F
Tel 0742-23-8668
営 19:00 ～ 26:00（L.O.25:00）
休 なし

30 玉置神社
住 吉野郡十津川村玉置川1
Tel 0746-64-0500

31 長谷寺
住 桜井市初瀬731-1
Tel 0744-47-7001

32 古白
住 奈良市鳴川町10
Tel 0742-81-4236 客 2室
料 ドミトリー 1泊3500円、部屋貸し1泊1万500円（1 ～ 3名利用、税込）

33 ホテル尾花
住 奈良市高畑町1110
Tel 0742-22-5151 客 95室
料 1泊2食付1万1550円～（税・サ込）

34 奈良町宿 紀寺の家
住 奈良市紀寺町779
Tel 0742-25-5500
客 5棟（1棟につき1 ～ 5名まで）
料 1泊朝食付2万1000円～（2 ～ 3名での1泊1名料金・税別）

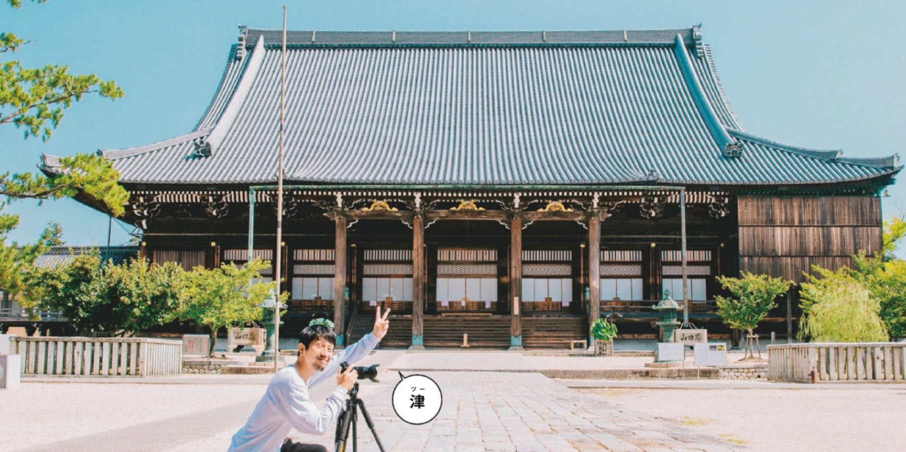
住：住所 Tel：電話 営：営業時間 休：定休日 客：客室数 料：料金

写真家・浅田政志さんが

地元「津」を再発見!

現在公開中の映画『浅田家！』の原案者であり、三重県津市出身の浅田政志さんに
映画のロケ地でもある専修寺やお気に入りスポットを紹介してもらいます！

文=山本章子　写真=福井麻衣子
text: Akiko Yamamoto　photo: Maiko Fukui



真宗高田派本山 専修寺

専修寺にある、1666年上棟の御影堂。堂内には阿弥陀如来の極楽浄土が表される。誰もが手を合わせられるようにと造られたお堂は、全国の国宝木造建築の中でも5番目の大きさを誇る。

住所：三重県津市一身田町2819　**Tel**：059-232-4171
山門・唐門　**開門**：6:00　**閉門**：18:00
御影堂・如来堂　**開堂**：6:00　**閉堂**：15:30
（1月9日～15日は17:30に閉堂）

浅田政志さん

1979年、三重県津市生まれ。日本写真映像専門学校卒業後、写真家として独立。専門学校在学中から撮りためた家族写真をまとめた写真集『浅田家』（赤々舎）を発表し、第34回木村伊兵衛写真賞を受賞。国内外で個展を開催し、著書も多数。新作写真集『浅田撮影局 まんねん』（青幻舎）が10月に刊行

浅田さんに記念写真を撮ってもらえるチャンス!

「浅田政志×スマホでみえ得キャンペーン」実施します!

映画『浅田家！』のロケ地と、浅田さんおすすめのスポットをめぐると、特別企画限定の豪華賞品が当たる！

開催期間
2020年10月2日～11月15日

詳しくはコチラ！→









1）御影堂（みえいどう）と並んで国宝に指定されている如来堂。2）如来堂横にある太子堂。親鸞聖人は、「法然上人に教えを請うように」という聖徳太子からの夢のお告げで法然上人のもとへ向かったとされる。3）御影堂の堂内。極楽浄土を表した内陣の壁面には、歴代上人が描かれた軸が掛けられる。4）如来堂にある、一枚板から削られた瑞雲の彫刻。当時の最新技術が施される







1）山門と並んで境内の入り口となる太鼓門。2）御影堂の正面にある山門。五間三戸二階二重門という山門として最高の格式。3）蓮のオーナー制度を実施している高田本山。敷地内には35種の蓮が色とりどりに咲く

専修寺境内図



消防士やラーメン店など、さまざまなシチュエーションになりきって撮影した家族の写真集『浅田家』が人気の写真家・浅田政志さん。ユニークな家族写真は地元の津市で撮られたものも多く、市内は現在公開中の映画『浅田家』のロケ地にもなっている。大阪の写真学校時代の課題からはじまった家族写真撮影は、24歳で上京し拠点を東京に移してから現在も続く。家族と故郷を撮り続けて15年、年を追うごとにその大切さを感じるようになってきたという。

「地元を離れたときは都会に対する憧れもありましたし、津の魅力がまったくわかっていませんでした。故郷への思いは家族への思いと似ていて、どちらも自分では選べないところからスタートするので、中にいると煩わしく思うことや反発する時期もあります。でも、故郷も家族も好き嫌いに限らず自分のベースになるものです。だからこそ、一度離れてみないとそのよさがわからないのかもしれません。独り暮らしをすると、やってもらっていた料理や家事がどれだけありがたいか、家族の大切さに気がつきますよね。それと同じで、故郷の海の香りや何気ない景色がどれだけ自分にとって大切だったか。40歳を過ぎていろいろと乗り越え、地元のよさや魅力を強く感じるようになりました。うまく言えませんが、天むす発祥の地とか、鰻や焼肉が美味しい、ということのほかにまだある津の魅力を伝えていきたいですね」

そんな浅田さんがまず出向いたのが、親鸞聖人を宗祖とする真宗高田派の本山・専修寺。ふたつの国宝木造建造物と11の国指定重要文化財を有する名所だ。浅田さんはお七夜と呼ばれる報恩講（親鸞聖人の法要）に足を運んだことがあるぐらいで、じっくりと拝観することはなかったという。「建物や装飾に込められた意味を教えてもらいながら見学すると、こんなに貴重なものが身近にあったのかと驚きました。　日毎朝行われているお勤めとお説法は誰でも見学できるそうなので、今度参加してみようと思います」

いまの世に効く 親鸞聖人の教え・生き方



お経に書かれた極楽浄土の世界観を表現（いわば現代のVR）した御影堂内部。中央の宮殿に親鸞聖人の木像がご安置されている

専修寺・藤谷知良さんに聞きました。
仏さまの前で手を合わせる意味とは？

親鸞聖人の教えを受け継ぐ、真宗高田派本山専修寺。その教えとは？　僧侶の藤谷知良さん（庶務総務）に教わった。

藤谷：仏教では、浄土へ往く条件は「欲をなくすこと」とされています。どうしたら欲をなくして浄土へ往けるか。　種類ほどあるお経には、それぞれ異なる往き方が書かれています。大きく分けると往き方には自力の本願と他力本願があり、親鸞聖人の教えは他力本願です。他力本願というと悪い意味で使う人もいますが、本来他力とは阿弥陀如来を指します。

浅田：他人に頼るという意味と思っていました。仏さまなんですね。

藤谷：自力の本願とは自分で修行をして欲をなくす力をつけることです。親鸞聖人も比叡山で厳しい修行をしましたが、いつまでも欲が湧いてくる。これでは浄土へ往けないと、20年続けた修行を捨てて法然上人のもとへ行きました。そこで教わったのが他力本願です。それは、阿弥陀如来や仏になった先祖は「あなたの欲を全部拭い去ってあげるから、お浄土へ来なさい」と言ってくれている。だからあなたがやるべきことは南無阿弥陀仏、つまり、ありがとうございますと手を合わせることだという教えです。先祖は代々、子や孫を浄土へ渡してあげようと、諸仏になって阿弥陀如来の教えを届ける橋渡しをしてくれています。墓参りや先祖供養というと「供養してあげる」と考えがちですが、本来は供養を通して手を合わせる機会をいただいているので、ありがとうと手を合わせるのです。

浅田：願掛けをすることとは違うということでしょうか？

藤谷：はい。教えはそれぞれですが、ここにはお守りもお札もありません。お守りは交通安全や縁結びなど守ってほしい、かなえてほしいと願って買うものですよね。親鸞聖人の教えは生まれたときからすでに阿弥陀如来が救ってあげると言ってくれているという教えです。今日浅田さんがここへ来たのも、たまたま仕事でと思われているかもしれませんが、先祖の方があなたを浄土へ送るために、手を合わせる本当の意味を教えてあげなくてはと計らっている。その結果、いまここにいらっしゃるのです。それがわかれば、手を合わせる意味がわかると思います。お金や知恵のある人の中には、自分一人の力でなんでもできると思い込んでいる人もいます。そういう人は「ありがとうございます」の心で手を合わせることがなかなかできませんから、広く親鸞聖人の教えを伝えていきたいと思います。

浅田：少しお話を聞いただけでも、家族写真を撮れること、一枚のシャッターを切ることがどれだけありがたいかわかりますね。いままで見えていなかった世界を知ると、写真も変わってくる気がします。今日はありがとうございました。

浅田さんにゆかりのある津のおすすめスポットを紹介。浅田さんが顔を出す先々に笑顔があふれ、地元での愛されっぷりと人柄のよさがうかがえる。

浅田さんの「津」のお気に入り!





住所：三重県津市藤方1245-3
Tel：059-225-8329
営業時間：16:00～21:30（L.O.）、土・日曜11:00～14:00（L.O.）、17:00～21:30（L.O.）
定休日：月曜

焼肉天福

高校時代にアルバイトしていた焼肉店。女将さんいわく浅田さんは「やさしさのムードメーカー」だったとか。店内には浅田さんが撮影した歴代スタッフの写真が飾られる。一番人気は、松阪牛も入った「牛たっぷり盛り」（4048円）。焼肉激戦区・津の中でも人気店なので予約必須。



浅田さんの実家から徒歩すぐのところにある津港阿漕浦中防波堤灯台（つこうあこぎうらなかぼうはていとうだい）。小さい頃からよく訪れていた場所で、防波堤からヨットハーバーや造船所を望む伊勢湾の景色に故郷を感じるそう。いまでは長男と散歩をすることも多い。周辺には貝やカニのいる浜も



津へのアクセス

【名古屋方面から】名古屋駅から津駅までJR快速または近鉄特急で約50分
【大阪方面から】大阪難波駅から津駅まで近鉄特急で約1時間30分
◎津駅からの移動は、レンタカーがおすすめ!



プレーンカステラ小 オリジナルボックス入り1404円



DE CARNERO CASTE Mie

（デ カルネロ カステ 三重本店）

かわいい焼印が印象的なカステラの専門店。三重県産の小麦やこだわり卵を使ったカステラは手土産にも最適。以前、店の隣にあったカフェで浅田さんが写真展を開催したときからのおつき合い。大阪や東京にも支店がある。

住所：三重県津市長岡町3060-1　Tel：059-253-3333
営業時間：11:00～18:00　定休日：なし

KUKSA（ククサ）

家族ぐるみで仲がよいというオーナーが営むベーカリー。総菜系からおやつ系まで、手頃な価格で美味しいパンがずらりと並び、お客がひっきりなしに訪れる。売り切れ次第閉店となるので早い時間の来店がおすすめ。

住所：三重県津市久居井戸山町832-25
Tel：059-255-6993
営業時間：10:00～19:00　定休日：木・日曜、祝日



KUKSA



クロワッサン162円



不老銘菓 梅干2840円（18個、伊賀焼入り）



とね菓子館

中学の同級生・刀根武士さんの菓子店。自家製あんを使った和菓子、コンテストで入賞を誇る洋菓子など、どれもクオリティが高く種類も豊富。浅田さんは、写真撮影に協力してくれる方々にこちらの手土産を用意するそう。

住所：三重県津市本町26-20
Tel：0120-26-4343
営業時間：9:00～19:00　定休日：水曜

おくだ健太郎の歌舞伎キャラクター名鑑〈第三十三回〉

演目

双蝶々曲輪日記・角力場



イラスト＝瓜谷茜

濡髪長五郎（ぬれがみちょうごろう）

放駒長吉（はなれごまちょうきち）

人気も実力もバツグンの大関・濡髪と米屋のせがれのアマチュア力士・放駒——対照的な相撲取り二人が登場するお芝居です。それぞれの名前である長五郎と長吉、「長と長」を2羽の蝶々に見立てて双蝶々。おもしろい題名ですね。

曲輪日記とあるように、色街の遊女も物語にからんでいます。濡髪を大のひいきにしている若旦那・与五郎は、吾妻という遊女と相思相愛なのですが、タチの悪い侍が、横恋慕して割り込もうとしているのです。

この侍と仲間たちは、放駒とも日頃から親しい。ならば、と濡髪は、自分が放駒との相撲でわざと負けて、それと引き換えに、侍には吾妻のことを諦めてもらおう、と放駒を通して頼むことを思いつきました。

というわけで、大阪・堀江の角力（昔はこの字を用いました。角界という呼称がその名残です）の、きょうの結びは、大関対飛び入り参加の素人力士、という変則的な一番。濡髪が秘かに力を抜いて相撲を取ったので、勝ち名乗りは「放駒ぁ～」。大の番狂わせに、場内は騒然、みんな大興奮しています。一人を除いては……。

その一人こそは与五郎。大好きな濡髪が負けたのが、ショックなのです。「なんじゃい、なんじゃい、何がそんなに楽しいんじゃい……」とやり場のない悔しさをわめき散らし、「濡髪、なんで負けたんや……」と力なくつぶやく——そんな若旦那の後ろから、濡髪はゆっくりと近づいていって、「モシ若旦那、すまんことをしましたが、勝負は時の運じゃ。早く機嫌を直して、いつもの店で一杯やっていてください。後からワシも行きますによって」と温かく励まします。

あなたのために、ワシ、八百長しました……そんな真相はおくびにも出しません。すべてを自分の肚に納めて、優しさと頼もしさを貫く濡髪です。これであとは、この次第を放駒に説明して、お侍に吾妻のことを諦めてもらえば、万事めでたしなのですが……。

濡髪は大きな段取りミスをひとつ、していますね。わざと負けた、と放駒に告げるのを「事後報告」にしてしまったことです。殊勲の勝ち星を、自分の実力で得た、と信じて大喜びしている放駒。「実は、さっきの一番は……」と濡髪から真相を聞かされて、烈火のごとく怒ります。

格下の若者・放駒にクソミソにけなされて、濡髪も、引くに引けません。双蝶々狂わんばかりの、一触即発となってしまうのです。無理もないことです。



おくだ健太郎
おくだ・けんたろう

歌舞伎ソムリエ。著書『歌舞伎鑑賞ガイド』（小学館）、『中村吉右衛門の歌舞伎ワールド』（小学館）ほか、TVなどで活躍
http://okken.jp

『双蝶々曲輪日記・角力場』を動画で楽しもう！

10月の東京・歌舞伎座で『角力場』が上演されます（www.kabuki-bito.jp）。また、おくだ健太郎さんが自ら、「これでバッチリ！10月の歌舞伎座」のシリーズ動画で、この芝居の見どころや魅力をYouTubeで熱く語っています。QRコードからアクセスの上、ご視聴ください。

東京名店探訪

第35回　ピアッティ



黄色い外壁と緑のオーニングがイタリア風情を醸し出す建物は通りでもひと際目立つ存在

ピアッティ

住 東京都目黒区駒場4-2-17 清水ビル1F
TEL 03-3468-6542
営 11:00～20:00
休 月・火曜（祝日の場合は営業）



岡田幸司さん

ゼネコンで主に構造設計を担当。新婚旅行で訪れたイタリアに魅せられ、まずは直輸入したドライトマトの通販から事業をスタート。現在に至る





食材以外にもチーズカッターやエプロン、クロス類も並ぶ。「チーズは切るんじゃなくて割るものだよ」と岡田さん自慢のチーズナイフを見せてくれた



今月の一品

パルマ産生ハム、トラヴェルセトレーゼ社パルミジャーノ・レッジャーノ、シチリア産ドライトマト

自慢のスライサーで薄く切る生ハムはとろけるような味わいの極上の逸品。100g1400円（税別）。シチリアの気候だからこそできるドライトマトは岡田さんがずっと扱い続けている商品。50g500円（税別）。パルミジャーノ・レッジャーノはざくざく割って贅沢にも塊で食べるのが正解。100g800円（税別）

いい店というのはなんとなく店外にまでそれを予感させる雰囲気が出ているものである。それは老舗感があるとか、しゃれた外観であるといったこととはまた違う、それこそ内側から醸し出ているオーラのようなものと言えばいいだろうか。

以前住んでいた自宅の近所を散歩していたときに出合ったこの店もそう。ピアッティは厳選されたパルマ産の生ハムやシチリアのドライトマト、チーズなど扱うイタリア食材専門店。通りがかりに明るく豊かなイタリアの風土があふれ出ているような気がした直感は間違っていなかった。

オーナーの岡田幸司さんの経歴は少し変わっている。前職はなんとゼネコンで構造設計の仕事をしていたという。ただ岡田さんにはイタリアの建築や文化への関心からいつか現地で暮らしたいという思いがあった。そしてその思いを実現させたのが　　年。休職し、インターンシップを利用してたまたま派遣されたシチリアで1年間のホームステイを経験した。そこでの体験が後に岡田さんの運命を変えることになる。

「地元の食材を使い、振る舞われた家庭料理がとにかく美味しかった。まさに地産地消の文化が息づいていて、生のイタリアとの出合いを感じました。帰国後も何かイタリアとつながることができないかと思い続けていました」

いったんは元の仕事に戻ったものの、イタリアへの思いは募るばかり。でも一番身体に残っていたのが食べ物だった。あるドライトマトを求めて再びシチリアを訪ねたのがきっかけとなり、　　年に事業をスタート。ネット販売やイベント出店を中心に活動を続ける中で知り合った人との出会いや支援にも恵まれ、'09年、現在の実店舗をオープンした。

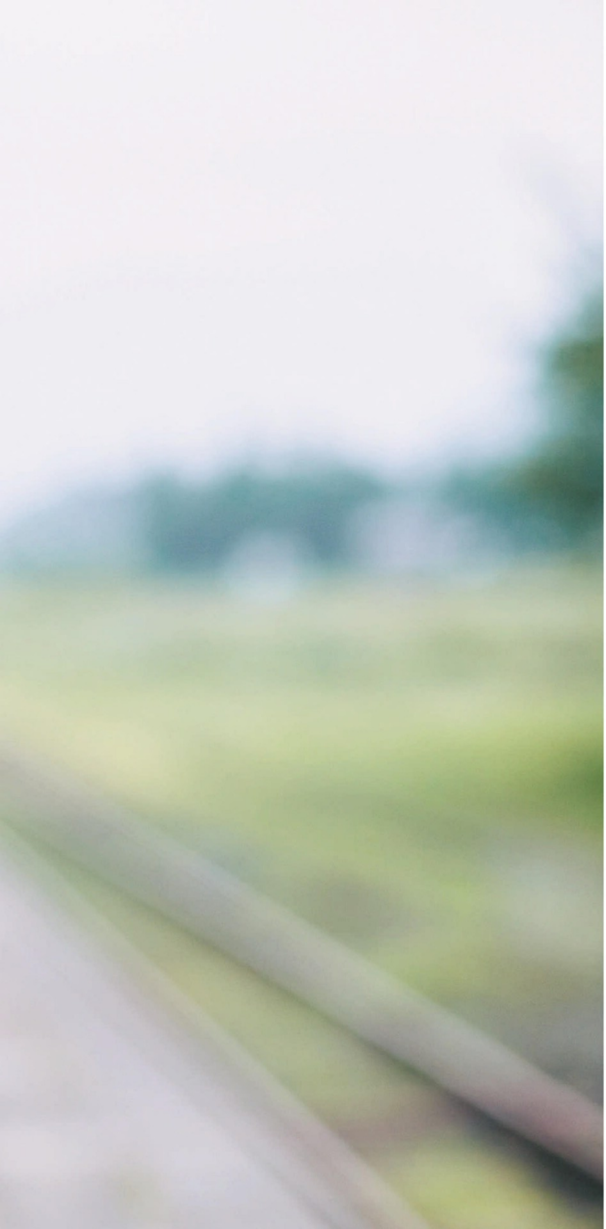
岡田さんは言う。「いま、食品の多くが工業製品化されていますよね。そうではなくて食べ物を本来ある状態のまま、フレッシュな味や香りを感じられる本来の姿で伝えたい。スーパーで売っているものに比べれば確かに贅沢品かもしれません。でもそういう思いに共感してくれる方もきっといると思ってやっています」。

取材中、パルミジャーノ・レッジャーノを割って出していただいた。その塊を口に入れると濃厚な香りと優しくふくよかな味わいが一気に口に広がった。栄養豊富な牧草を食べて牛の乳と塩だけでつくったというシンプルなパルミジャーノ。ああ、豊かさとはこういうことなのだろう。

大熊健郎
おおくま・たけお

「CLASKA Gallery& Shop "Do"」ディレクター。国内外、有名無名問わずのもの好き、店好き、買い物好き。インテリアショップ「イデー」のバイヤー＆商品企画、「翼の王国」編集部を経て現職
www.claska.com

写真＝山平敦史　photo: Atsushi Yamahira



vol.12

ローカル散歩

熊本県・大分県／豊肥本線



ローカル線で旅をする女優を切り取る連載「ローカル散歩」。今回は豊肥本線へ。熊本地震から4年半、今年8月に全線運転を再開した列車に揺られ、地域のパワーと自然の美しさを感じながら、九州出身の女優・奈緒さんと旅しました。

写真＝新津保建秀、プランニング＝竹山香奈、スタイリスト＝岡本純子、ヘアメイク＝つばきち、協力＝ＪＲ九州
photo: Kenshu Shintsubo　planning: Kana Takeyama
stylist: Junko Okamoto　hair & make: Tsubakichi
cooperation: JR Kyushu Railway Company



母の故郷・熊本をめぐる。
忙しない日々に、つかの間の休息。

女優

奈緒

写真家

新津保建秀







念願の再出発。
復興の、その先へ。



ファインダーをのぞく。緑の山間を抜けていく。









カメラ好きの奈緒さん。今回の旅には私物のピンホールカメラを
持参。この2枚は豊肥本線の車内で奈緒さんが撮影した写真


続く線路に、希望を抱く。
新しい日々が、またはじまる。


風を感じる。
霞の向こうに阿蘇の山々。



熱い思いと、優しい街並み。
自然と感じるふるさとの心地よさ。

なお

1995年生まれ、福岡県出身。NHK連続テレビ小説『半分、青い。』で注目を集め、ドラマ『あなたの番です』ではテレビ誌が選ぶ助演女優賞を獲得。公開中の映画は『事故物件 恐い間取り』（監督：中田秀夫）、『みをつくし料理帖』（監督：角川春樹）『僕の好きな女の子』（監督：玉田真也）等。10月期KTV連続ドラマ『姉ちゃんの恋人』に出演中

熊本は母の故郷なんです。熊本に来るのは、3年前に母と訪れたとき以来ですね。今年は旅ができると思っていなくて、九州の景色を見ることも諦めていたので、久しぶりに里帰りができた感じがしてうれしかったです。今回は、地元の方々の念願となる豊肥本線の全線運転再開のタイミングで旅ができて、列車という移動ツールが、地域の生活にすごく大きくかかわっているな、と感じました。列車のおかげでちょっと遠いところのフラッペを飲みに行けるとか、そういう日常の楽しみを列車がもたらしているんだなって。地元の人たちが楽しんでいると、自然とほかの地域からも人が来るだろうし。

私はいま東京に住んでいますが、九州の皆さんの明るさにすごく支えられています。感謝もあるし、一緒に頑張っていきたいなと思っています。緊急事態宣言中も、九州の皆さんが頑張っている動画を見て勇気づけられていました。離れていても頑張ろうと思えますね。今回の旅の中で、地元の方々がいろいろとお話ししてくれたのも、すごく楽しかったです。九州の人たちって隣にいる人が好きなんですよね。人とのかかわりが大好きで。つられて私も方言に戻ってしまって、すごく心地よかったです。



カシュクールワンピース4万円／メゾン ド ソイル（問：メゾン ド ソイル 恵比寿店／ Tel：03-5773-5536）、タートルネックニット1万9000円・パンツ3万8000円／エンフォルド（問：バロックジャパンリミテッド／ Tel：03-6730-9191）靴1万4800円／コンジェ ペイエ アデュー トリステス（問：コンジェ ペイエ アデュー トリステス／ Tel：03-6861-7658）※すべて税別



奈緒さんの足取りをたどろう

豊肥本線の沿線には、熊本のローカルな魅力が詰まったさまざまな名所がある。途中下車しながら、旅を楽しもう。

- 熊本
- 肥後大津
- 立野
- 赤水
- 内牧
- 阿蘇
- 宮地
- 豊後竹田
- 大分



立野駅では、急坂を上るためのスイッチバック運転が体感できる。ジグザグ走行が楽しい！



駅舎で買える、ニコニコ饅頭。明治40年創業。手づくりの素朴な味わい。8個入り400円



駅のホームから雄大な外輪山が望める絶景スポット。P168〜169もここ、赤水駅で撮影した



阿蘇駅のホームにある、キャラクター犬・くろちゃんの駅舎。奈緒さんも記念に1枚



風格ある駅舎は震災にも耐えた。隣接する道の駅では、お土産に最適な地元食材が満載。名物のソフトクリームも美味



阿蘇神社の門前町（上写真）は街歩きが楽しい。阿蘇の自然を育む水景も点在する（左写真）

4年ぶりに「特急 あそぼーい!」が熊本〜阿蘇間に復活



特急
あそぼーい！

スイッチオン！
豊肥本線全線開通プロジェクト

阿蘇の大景観を存分に楽しめる、全面展望のパノラマシートを備えた観光列車「特急あそぼーい！」の運行も再開！　さらに、九州の美味等が当たるビンゴや記念商品の販売を行うプロジェクトも開催中。詳細はQRコードからぜひチェックを

旅のお供に……くろちゃん弁当



阿蘇産米や野菜など地元食材たっぷりの駅弁。特急 あそぼーい！ の車内販売限定。980円

写真　新津保建秀

東京藝術大学大学院美術研究科修了。最近の仕事に、黒沢清監督『スパイの妻』（第77回ヴェネチア国際映画祭銀獅子賞）ポスター、「隈研吾／大地とつながるアート空間の誕生 ー 石と木の超建築」展のための映像作品等

プランニング　竹山香奈

広告会社を経て2015年にPARK 365を設立。企画とデザインを中心にブランディングディレクションを手掛ける。「毎日をちょっとでも幸せに」をコンセプトに、いろいろなもの・ことの見え方・在り方を楽しくしようと活動

＼サンキュー！／

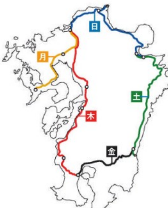
黒い787「36ぷらす3」を誌上で先行試乗！

10月16日、JR九州から新しい観光列車が運行を開始する。世界で36番目に大きな島、九州に3を足した39（サンキュー）列車「36ぷらす3」になんと史上初？　誌上で先行試乗！

九州は色で旅する

連載第4回
青
Blue

「36ぷらす3」が走る5つのルートには色をテーマに7つのエピソードを搭載。九州を「色」でめぐる新しい旅がいま、はじまる。



10月、JR九州から新しい観光列車が運行開始！
www.jrkyushu-36plus3.jp



あらゆる命と歴史、文化を育む 世代を超えて守り続けたい青



宗像大社沖津宮遙拝所

九州本土から船で15分の大島にある。見聞きしたことを口外してはならない「不言様（おいわずさま）」の掟に守られる沖ノ島を遥拝する場所。晴れた日には沖ノ島を望める

文＝鹿毛 望　写真＝大塚紘雅　text: Nozomi Kage　photo: Hiromasa Otsuka



Blue 1

青い島

「宗像大社」は沖ノ島と大島、九州本土にある、海を隔て結ばれた三宮からなる神社。皇室国家の守護神であり、航海や道路の安全、あらゆる道を司る宗像三女神を祀る。国家的な祭祀が行われていた沖ノ島では、8万点に及ぶ神具や銅鏡が国宝に指定される。

宗像大社

住所：福岡県宗像市田島2331
Tel：0940-62-1311

玄界灘の中央に浮かぶ絶海の孤島・沖ノ島は、島全体が御神体。年以上前から信仰の対象とされ、その遺跡はほぼ手つかずの状態で守られてきた。一般人が入島禁止の沖ノ島をはるか彼方に望む大島で、人々は海や空など、沖ノ島を見渡す「青」の風景そのものに神の存在を感じ、遥拝してきたのだろう。そんな「青」に思いを馳せ、今回の旅に出発したい。

運行開始が目前に迫るJR九州の「36ぷらす3」は、5日間にわたって九州を一周する観光列車。5色に分けられたルートを使って、九州を「色」でめぐるという新しい旅の提案をしてくれる。ルート沿いの魅力を紹介する連載4回目は、「青」がテーマだ。

宗像大社は、沖ノ島の沖津宮(おきつみや)に田心姫神(たごりひめのかみ)、大島の中津宮(なかつみや)に湍津姫神(たぎつひめのかみ)、九州本土の辺津宮(へつみや)に市杵島姫神(いちきしまひめのかみ)と、宗像三女神を祀る。宗像が面する玄界灘は、沖合に三角波が立つ荒々しい海で、元寇など外敵を退けてきたが、この地を治めていた古代豪族・宗像一族は航海術に長け、荒波を乗りこなしていた。天照大神の神勅により宗像に降り立った宗像三女神が海路の安全を守ることで、大陸との交易が盛んになり、宗像は国際貿易都市として栄華を誇り、宗像三女神への信仰も広がっていった。



高宮祭場

古代祭祀の姿をいまに伝える、全国的にも珍しい社殿のない祭場。沖ノ島と並ぶ最も神聖な場所で、ここに宗像三女神が降り立ったと伝わる。毎月1日と15日に月次祭が斎行されている



新原・奴山古墳群

沖ノ島の祭祀や大陸との交流を担った宗像一族の墳墓群。当時は海上を行き交う船からも古墳群が見渡せた。海を意識した造りは宗像一族の勢力を感じさせる。5～6世紀に築かれた



宗像大社 中津宮

「中津宮」は、御嶽山の山頂にある祭祀遺跡を起源とし、海に面した高台に位置。「牽牛（けんぎゅう）神社」、「織女（しょくじょ）神社」がある七夕伝説発祥の地。縁結びのご利益も

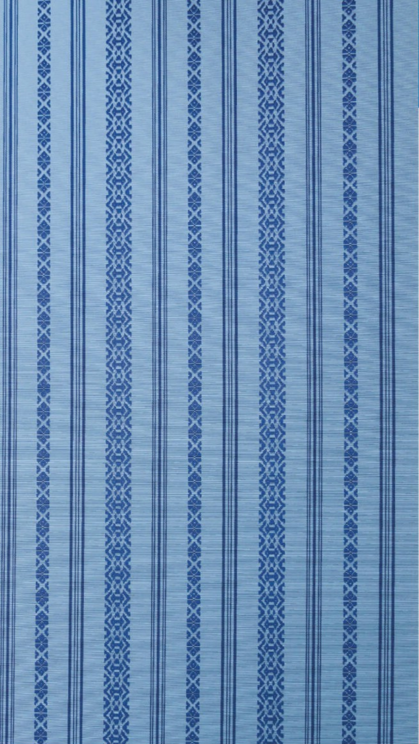


宗像大社 辺津宮

宗像大社の総社。1578年に再建された本殿は、流れるようなフォルムの「五間社流造（ごけんしゃながれづくり）」。境内には沖津宮と中津宮の分社も祀られ、三宮すべてに参拝できる

年には、「『神宿る島』宗像・沖ノ島と関連遺産群」として、「宗像大社」の三宮と「新原（しんばる）・奴山（ぬやま）古墳群」を中心にした　つの資産が、ユネスコの世界遺産に登録。「神社神道の根元にあるのは、自然への畏怖畏敬と、感謝の心です」と宗像大社の権禰宜（ごんねぎ）・長友貞治さん。「神事に使うアカモクやカジメなどの海藻も、海の汚染により、数十年前に比べるとずいぶん少なくなってしまいました。自然の力が回復しなければ、それに宿る神の力もあらわれ難いとも考えられます。なんとかしなければならないという危機感をもっています」。世界遺産の登録に際しては、スピリチュアル、漂着ゴミで汚染された海の現状を発信し、環境保全を訴えるエコロジー、そしてアニミズム





の　つのキーワードを軸に説明することで世界に認められる遺産となった。

宗像大社の境内では、海を汚さず生態系も壊さない「シャボン玉石けん」のハンドソープが採用されている。無添加の石けんは、海や川に流れつくと微生物や魚の栄養源になるという。自然環境に配慮したものづくりの姿勢も、多くの人から支持されている。

海を渡って博多織も発展。鎌倉時代に高僧・聖一国師と宋に渡った博多商人・満田彌三右衛門は、織物の技法を持ち帰り、博多織の起源をつくった。

大分のブランド魚・関あじ関さばにも注目したい。佐賀関が面する豊予海峡の海中には深い海溝があり、瀬戸内海と太平洋の水塊がぶつかり合うなど、潮流が速い場所だ。さらに夏場は、栄養分が豊富な湧昇流が強まり、餌となるプランクトンが増殖。よく食べて太り、よく締まった「関もの」は、食通を唸らせる高級魚として名高い。

「青」をめぐる旅では、命を育み、大陸との交流を結び、恵みをもたらす海に、あらためて畏敬の念を感じるはずだ。海の恩恵を受けながら、たくましく生きてきた人々の歩みに触れて、明日への活力ももらえるだろう。

Blue 2

青を夢見て

「シャボン玉石けん」は1974年より無添加石けんを製造。「健康な体ときれいな水を守る」を理念につくられる石けんは肌に優しく、海に流れた石けんカスは魚の餌にもなる。「青いお空がほしいのね？　飛ばしてごらんシャボン玉」のCMソングでも愛される。

シャボン玉石けん

住所：福岡県北九州市若松区南二島2-23-1
Tel：093-791-4800







左）洗濯用石けん「シャボン玉スノール」や手洗い用など多様な石けんを展開。右）昔ながらの釜炊き製法・ケン化法で石けんをつくる本社工場

Blue 3

献上の青

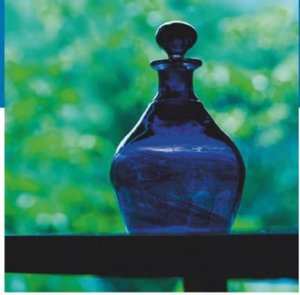
しなやかで丈夫な絹織物で、約780年の歴史を受け継ぐ伝統的工芸品「博多織」。代表的な献上柄は、江戸時代に福岡藩主・黒田長政公が幕府に献上したことがはじまりだ。その色は、古代中国の五行説と結び付け、「智」と呼ばれる紺色など五色あったと伝えられる。

博多織

取材協力：博多織工業組合
住所：福岡県福岡市博多区奈良屋町5-10
Tel：092-409-5162



博多織の献上柄は、真言宗では煩悩を打ち砕くとされる法器「独鈷（どっこ）」と花を散布するための「華皿」を図案化



Blue 4 青の誘惑

小石原焼の窯元で生まれた太田潤さんのガラス工房。沖縄で腕を磨き、再生ガラスを手吹きして作品を生み出す。藍色やスカイブルーなど、青の繊細な濃淡は吸い込まれてしまいそうな美しさ。気泡をあえて残して自然な表情を生かす、陶器のような質感を目指している。

太田潤手吹き硝子工房

住所：福岡県朝倉郡東峰村大字小石原899
Tel：0946-74-2780



Blue 5 鬼伝説と青



地元では「鬼さん」と呼ばれることも多い国東半島の鬼。災いを払い、身を守ってくれる「鬼守」500円

1300年前に山岳宗教・六郷満山が開山した神仏習合の地・国東半島。毎年旧正月に、僧侶が鬼の面をつける伝統行事「修正鬼会（しゅじょうおにえ）」が行われる。「国東では、鬼は仏の化身として親しまれています」と話すのは岩戸寺の住職・上田大祐さん。境内で青色の鬼守を発見！

岩戸寺

住所：大分県国東市国東町岩戸寺1232
Tel：0978-77-0537



料理提供：あまべの郷 関あじ関さば館

「あまべの郷 関あじ関さば館」は、注文を受けてからさばくため鮮度抜群。ともに年中味わえるが、関あじは8～9月、関さばは冬が特に美味！

Blue 6 青は旨い



太平洋と瀬戸内海を結ぶ豊後水道、「速吸（はやすい）の瀬戸」で一本釣りし、佐賀関で水揚げする「関あじ・関さば」。潮流が速くアスリートのように締まった魚を、傷めないよう手を触れずに見た目で値をつける「面買い（つらがい）」を採用。さっぱりとした味わいで刺身が絶品。

関あじ・関さば

取材協力：大分県漁業協同組合 佐賀関支店
住所：大分県大分市大字佐賀関2016-4
Tel：097-575-0511

Blue 7 青の名作



競秀峰のトンネル「青の洞門」。江戸時代、岩壁の難所を安全に渡れるよう、禅海和尚が30年かけて掘り抜き、いまもノミと鎚の跡が一部残る。この話をもとに、菊池寛は恩讐を超えた人情を描く小説『恩讐の彼方に』を完成させた。

青の洞門

取材協力：耶馬渓風物館
住所：大分県中津市本耶馬渓町曽木2193-1
Tel：0979-52-2002

Train Data

名称：36ぷらす3　**車両数**：6両編成　**席数**：105席（全席グリーン）　**施設**：ビュッフェ、マルチカーなど　**商品概要**：食事付きの「ランチプラン」ときっぷのみで気軽に乗れる「グリーン席プラン」の2種類。日曜ランチプランは大人1名1万4500円～（詳細は→www.jrkyushu-36plus3.jp/guidance）

Rail Data

◎**木曜**／博多▶熊本▶鹿児島中央　◎**金曜**／鹿児島中央▶宮崎
◎**土曜**／宮崎空港・宮崎▶大分・別府　◎**日曜**／大分・別府▶小倉▶博多
◎**月曜**／博多▶佐賀▶長崎▶佐賀▶博多

Blue column

海の家族『サザエさん』発案の地





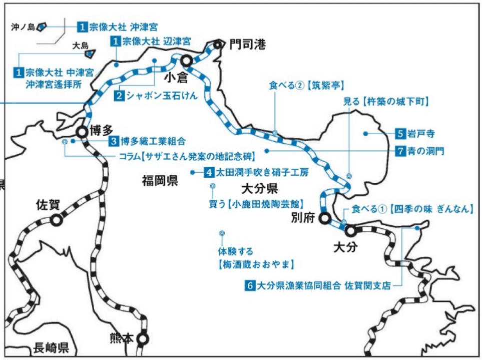
右）サザエさん通りの中央にある発案の地の記念碑。左）百道の海岸でのエピソードが描かれた一コマ

国民的人気を誇る漫画『サザエさん』。作者の長谷川町子は、幼少期など数年を福岡で過ごしている。自伝エッセイ『サザエさん うちあけ話』では、百道の海岸を散歩し、サザエやカツオ、ワカメ、フネなど登場人物を海にまつわるものに決めたエピソードが描かれている。また博多駅近くで迷子になったことなど、福岡での逸話も多数残している。2012年には、福岡市により、早良区の脇山口交差点からシーサイドももち海浜公園までの約1.6㎞の通りを、ゆかりの地として「サザエさん通り」に制定。さらに2017年には長谷川町子がすぐそばに住んでいた西新商店街の通りの一部に「サザエさん商店街通り」の愛称が付けられ、地元住民やファンに親しまれている。2020年は、生誕100周年の記念イヤー。東京にある長谷川町子美術館には、新たに記念館が新設された。

取材協力：長谷川町子美術館　**住所**：東京都世田谷区桜新町1-30-6　**Tel**：03-3701-8766

実際に青のルートに乗ってみよう！

大分・別府を出発し、別府湾を眺めながら、門司港や小倉を経由し博多へ向かう。九州北部の沿岸を進むルートだ



「36ぷらす3」の青のルート（日曜のコース）で、沿線にある名店の味に舌鼓を打つ。◎食べる①旬の食材を生かした繊細な日本料理を楽しめる「四季の味 ぎんなん」。檜の一枚板でつくられたカウンター席が人気。列車内では座席で食事を提供する。◎食べる②「筑紫亭」は、豊前海で育ったハモと自然豊かな大分の幸を懐石料理で堪能できる店。建物は国の有形文化財に登録。列車内の個室でも味わえる。◎見る「杵築城」を中心に江戸時代の情緒を残す大分県杵築市。南北の高台に武家、その間に商人が暮らす日本唯一のサンドイッチ型城下町で有名。杵築駅では乗客へのおもてなしも。◎買う大分県日田市にある陶芸の里・小鹿田。9軒の窯元が、300年以上一子相伝の技を守り続けている。「小鹿田焼陶芸館」で、その歴史に触れたい。◎体験する梅の産地・日田市大山町の梅林に囲まれた「梅酒蔵おおやま」。朝採れの梅をその日のうちに漬け込み長時間熟成。約10種の梅酒を試飲できる。宿と温泉も併設している。



四季の味 ぎんなん



筑紫亭



杵築の城下町



小鹿田焼



梅酒蔵おおやま

Data

食べる①
四季の味 ぎんなん
住所：大分県大分市中央町3-6-1
Tel：097-537-3528
www.ginnan.info

食べる②
筑紫亭
住所：大分県中津市枝町1692
Tel：0979-22-3441
https://chikushitei.com

見る
杵築の城下町
住所：大分県杵築市周辺

買う
小鹿田焼陶芸館
住所：大分県日田市源栄町234
Tel：0973-29-2020

体験する
梅酒蔵おおやま
住所：大分県日田市大山町西大山4587
Tel：0973-52-3004



「36ぷらす3」とは？

九州の魅力がぎゅっーと詰まったD&S列車。テーマカラーが異なる5つのルートに九州を楽しむ35のエピソードを詰め込んで乗客を迎えてくれる

Design & Illustration by Eiji Mitooka ＋ Don Design Associates

橘ケンチの今宵のSAKE

世界に誇るべき日本酒＝SAKEの素晴らしさを、EXILE　EXILE THE SECONDの橘ケンチが案内。今回は、これまでの連載の総括と4年目の展望についてうかがった。

Vol. 36

Theme ▼ 連載4年目を迎えて

日本酒の魅力を世界に発信し、社会に貢献する

年10月号より当連載をスタートさせた橘ケンチさん。その翌年には、日本酒の素晴らしさを世界に広めようと尽力している人に与えられる「酒サムライ」を叙任され、日本酒文化を国内外に発信しながらEXILEとしても世界展開を行っている。この3年間をあらためて振り返ってもらった。

——連載を開始した当時の想いを教えてください。

「日本酒は、知り合いのお店でペアリングを体験してはじめて衝撃を受けて興味をもち、全国のさまざまな酒蔵をめぐるようになりました。その活動を自分の中でかたちにしていきたいと思っていて色々な人に話していたところ、高橋編集長とご縁があり、日本酒を軸に発信したい想いを伝え、連載をスタートしたのが3年前。当時は知識も少なく、ただただ『美味しい日本酒をもっと多くの人に伝えたい』という想いだけが強かったですね。ちょうどEXILEとして世界を知るときに日本の文化をもっと深く知らなければと感じている時期だったのもありました」

——連載を通して、どういった心境の変化がありましたか。

「全国各地の酒蔵に訪問させていただいて、数多くの個性豊かなお蔵さんとの出会いがありました。それだけでなく郷土料理の飲食店さんや農家さん、漁師さんといった一次産業の方々ともつながりができたことで、いま実際に自分が日々、味わっている食材のルーツを意識したり、生産者さんへの感謝の想いが強くなりました。3年と少しが経ちましたが、そういった想いや『もっと知りたい』という気持ちがどんどん強くなっていますし、日本酒業界を自分なりに応援できる方法を常に考えています」

——一昨年には酒サムライにも任命されました。

「本当に光栄なことです。それまでは日本国内で蔵元さんや日本酒を応援している方々との交流が中心でしたが、酒サムライへの任命をきっかけに海外で日本酒を発信している方々と知り合う機会が増え、視野が広くなりました。その後にイギリスでIWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）の日本酒部門の審査員を経験する貴重な機会もいただき、日本酒をキーワードに世界中から多種多様な方々が集って新しい可能性を模索していることを実感できたのも素晴らしい経験でした。EXILEというグループではなく橘ケンチ個人として世界で仕事ができたの



橘ケンチ（たちばな・けんち）

EXILEのパフォーマーで、EXILE THE SECONDのリーダー兼パフォーマー。LDH ASIAの一員として、アジアに向けたエンタテインメントの構築も担う
https://exile.jp

で、自分の新たな財産のひとつとして刻まれたと思います」

——そういった日本酒文化を発信する活動の中で、特に印象に残っていることを教えてください。

「まず、新政酒造さん、松本酒造さん、白糸酒造さん、木戸泉酒造さんの4蔵とのコラボレーションボトルです。僭越（せんえつ）ですがお互いを高め合うようなプロジェクトにしたいと想い、実現できたのは大きかったです。そして、平成30年7月豪雨で被害に遭われた広島と岡山の酒蔵を応援する『HASHIWATASHIプロジェクト』。日本酒はその名の通り、日本古来の文化のひとつです。それを長きにわたって守り続けているお蔵さんが甚大な被害を受けたときに、現地を訪れ、膝をつき合わせて話し合い、微力ながら自分なりに応援する企画が実現できました。いまも災害のニュースを観るたびに、これまで出会った全国の方々が被害に遭っていないか、顔を浮かべながら心配しています。自然災害は免れられないものなので、今後も自分なりのかたちでサポートするスタンスは続けていきたいです」

——現在もコロナ禍が続いていますが、いま注目している酒蔵を教えてください。

「いま興味があるのが、北海道の上川大雪酒造さん。酒質が素晴らしく、新設されて3年という短期間でここまで知名度を上げられてきた快進撃の秘密を探りに行きたいです。老舗では八海醸造さん。僕がお酒を飲みはじめた20歳の頃から目にしていて、いまも時代に合わせた新商品を打ち出しながら第一線で業界をけん引されているのがすごい。近年はお酒だけでなくライフスタイルを提案するなど常に進化しているスタンスに惹かれます。そして、やはり新政酒造さんは外せません。江戸時代の酒造りを追究したお酒で業界を牽引している蔵元の佐藤祐輔さんとは日頃からコミュニケーションを取らせていただいていますが、いつも刺激を受けますし、今後も新政酒造さんとしての未来のビジョンに注目していきたいですね」

——そういった酒蔵との出合いなどの経験でEXILEとしての橘ケンチさんに変化はありましたか？

「パフォーマンスというのは、日々の経験やその人の生き様そのものが表れると思っているので、連載を通じたすべての活動が血肉になり、表現の厚みが増すようなイメージは常にもっています」

——最後に、これから仕掛けていきたいことをお聞かせください。

「コラボレーションボトルの取り組みは進化させながら続けていきたいです。そういった活動も含め、今後、日本酒がより海外で注目を集めていく中で、輸出事業などで日本酒の魅力を世界に発信し、社会に貢献する。そのために今後もこの連載を軸にさまざまな出会いを紡いでいきたいですね」

新設酒蔵の看板酒 盃が進む、味の余韻とキレ



「上川大雪」
特別純米

穏やかな香り、しっかりとした量感と長い余韻が特徴の特別純米酒。五角形のデザインは大雪山の「大」や雪の結晶、アイヌ紋様をモチーフに、日本酒の五味「甘・辛・酸・苦・渋」を表現している

価格：
1936円／720㎖
原料米：北海道産米
精米歩合：60%
日本酒度：非公開
酸度：非公開
アルコール度数：
16度
問：上川大雪酒造
https://kamikawa-taisetsu.co.jp

天然の冷蔵庫「雪室」を利用した低温熟成酒



純米大吟醸 八海山
雪室貯蔵三年

降雪量が豊富な新潟・魚沼に伝わる低温の食糧貯蔵庫「雪室」を活用し、3年の歳月をかけて育てられた低温熟成酒。カドのないまろやかな口当たりで、きれいな酒質の中に旨みも感じられる一本

価格：
3410円／720㎖
原料米：麹米／山田錦、掛米／ゆきの精、五百万石
精米歩合：50%
日本酒度：－1
酸度：1.5
アルコール度数：
17度
問：八海醸造
www.hakkaisan.co.jp

生酛造り、木桶仕込みのメイド・イン・秋田酒



秋櫻
2019 –Cosmos–

秋田ではじめて生まれた酒造好適米を使用し、木桶で仕込んだ生酛造りの酒。米のかたちに沿って精米する扁平精米を採用し、なめらかで伸びやかな味わいを表現した

価格：
2480円／720㎖
原料米：改良信交
精米歩合：55%
日本酒度：非公開
酸度：非公開
アルコール度数：
14度（原酒）
問：新政酒造
www.aramasa.jp

文=藤谷良介　写真=鈴木規仁　text: Ryosuke Fujitani　photo: Norihito Suzuki









スタイリスト高橋みどり

食卓の匂い

ありがとう、仁城義勝さん。ずっと使い続ける温かい木のうつわ

スタイリストであり、いち生活者でもある高橋みどりがうつわを通して感じる「食」のこと。五感を敏感に、どんな小さな美味しさ、楽しさも逃さない毎日の食卓を、その空気感とともに伝えます。

文・スタイリング＝高橋みどり
写真＝近藤 篤

この春に、長年おつき合いのある木のうつわのつくり手、仁城義勝さんから一通の手紙が届きました。丁寧に書かれた内容には、お身体が優れないためにお仕事を引退されるということがつづられていました。

0年は変化の年なのだと悟ります。

毎年のはじめ、店での販売用に一年分の予約注文をし、年末には一年に一度の納品がある。そんな仕事としてのやりとりと、日々の食卓で愛用するうつわとしてのおつき合いはとても長い。

使いはじめのきっかけは、かつて西麻布にあったギャラリーの展覧会でのお話会。現在京都で「日日」を主宰されているエルマー・ヴァインマイヤーさんが、日常的に使っているさまを紹介しながらのお話。大ぶりの木の鉢に水を張り、豆腐を1丁盛りつける。そこから、汁椀より少々低めの木の取り鉢に豆腐をすくい取るというもの。このさまがすごく印象的で、かつバランス的に不思議だと思っていた木の椀が、「取り鉢」として納得でき、急に欲しくなってしまった。使い方の自由な発想と使い勝手のよさを目の当たりにし、このときにまとめて6個揃えた椀はいまだに汁物、鍋物や和え物のときの取り鉢として活躍しています。

一人暮らしをはじめて最初に探し求めたのは、味噌汁用の漆の椀。それは赤木明登さんの、下地に和紙を施したつや無しのものでした。ピカピカに磨き上げた漆の椀はハードルが高いと感じていた頃。そうした中で見つけた漆椀は、どこか洗いざらしの木綿のように感じて愛着を覚え、日々大切に使いました。

使えば使うほど、手にしたときの温かみのある手触りや、口をつけたときの優しい感触に、漆のうつわは素材の木を反映した心地よいうつわだと感じました。いつしか手元にはお椀をはじめお盆、折敷、切溜、丼、大ぶりの鉢などが揃い、陶磁器に交えて日常の食卓で使います。季節や気分によって朱、黒、溜塗りの椀を使い分け、お正月には漆の折敷を、客人が多いときには切溜をうつわ代わりとするなどと。そういえば朝ごはんの味噌汁の出汁を鰹節から煮干しにしたとき（頭と内蔵を取り、具とともに食べる）に、仁城さんの木の椀が定番となりました。気取りのない日々の料理にそっと寄り添ってくれるうつわだから、必然的にそう収まったのです。



味噌汁の椀（φ120×H70㎜）は手にやさしい温かさが伝わる。麺の丼（φ150×H85㎜）は麺類、飯類の丼物に。取り鉢（φ123×H55㎜）は重宝するサイズ。煮浸しを盛った鉢（φ188×H85㎜）は煮物、和え物、サラダに使う

ご自身でつくるうつわを、あえて「木のうつわ」とおっしゃる仁城さんは、木地を挽き、強度としての漆を塗り仕上げるまでをすべて自分で行います。無駄のない木取りは木を熟知した上で行われ、自然からいただいた樹木を使いきる。自分がつくるのは日常の道具。特別なことを表現するのではなく、素材そのものの命を感じるうつわにしたいと言います。

使うほどに温かさと心地よさを感じてきたうつわの存在理由が、そこにありました。つくる手は止めても、いままでのものを修理することは続けるという姿勢に感謝の気持ちでいっぱいです。いままでも、そしてこれからも手を入れながら、ずっと愛用し、ともに歳を重ねていきたいうつわです。

高橋みどり

スタイリスト。1957年、群馬県生まれ、東京育ち。女子美術大学短期大学部で陶芸を学ぶ。その後テキスタイルを学び、大橋歩事務所、ケータリング活動を経てフリーに。数多くの料理本に携わる。新刊の『おいしい時間』（アノニマ・スタジオ）が発売中

じゃあ、パリに来れば。



真夜中になると人は本音を語りたくなる……

丸の内発 26時

From (marunouchi) HOUSE AM 2:00

今月のゲストは、ファッションコーディネーターの
大塚博美さん。日本ブランドのパリでの
ファションショー、エキシビションをはじめ、
海外に進出するクリエイターにとって心強い存在。
博美流のおしゃれな生き方を、たっぷりどうぞ。

Guest

ファッションコーディネーター
大塚博美 おおつか・ひろみ

東京・下北沢で幼少期を過ごす。その後、佐賀県に移り住む。医療系の大学へ進むが、ファッションへの夢を忘れることはできず、熊本のセレクトショップ立ち上げに参加。BEAMS熊本レディス店の店長を務めた後、28歳でパリへ。31歳の頃から日本のブランドのファッションショーや展示会のコーディネートやアテンドを行い、UNDERCOVERなどのパリコレデビューをサポート。「パリ母」と呼ばれる存在に

Host

丸の内ハウス
統括マネージャー
玉田 泉
たまだ・いずみ

三菱地所時代は、大手町ビル1階の大手町カフェを担当。その後、丸の内ハウス統括マネージャーに就任。現在は同職を丸の内ハウス事務局で、執行中

テーブルビート
代表取締役
佐藤俊博
さとう・としひろ

かつてはツバキハウスやGOLDをプロデュース。現在は丸の内ハウスで蒸し料理レストラン「MUS MUS」のほか「来夢来人」、「現バー」を経営する

玉田 博美さん、今日の服もおしゃれですよね。どうしてそんなにうまく着こなせるんですか。

大塚 これ、メンズなんですよ。私ってついついポケットの中に眼鏡とか何でも入れちゃうから。レディスってポケットが小さいでしょ。だから、日頃、メンズでダブっと着るスタイルが多いです。

玉田 日本からパリへ、世界へ進出しようとするデザイナーにとって最も頼りになる存在が博美さん。今日は、その原点を探ろうと思って、お越しいただきました。

大塚 母は下北沢で洋裁店をやっていたんです。パリコレの雑誌を定期購読していて、そこに載ってる服を私とバービー人形にお揃いでつくってくれました。

玉田 うらやましい！ お父さまはどんな方だったんですか。

大塚 父は医学部に入ったんですけど中退して、『月光仮面』の大瀬康一さんのマネージャーをやっていたんです。だから俳優さんとか歌手の人が集まる賑やかな家だった。女優の星由里子さんに抱かれた写真があったなあ。

佐藤 昭和の大スターですよ。ちなみに僕は大瀬康一さんが経営していたバーでバイトしてました。

大塚 私は父が連れてくる華やかな人たちを押し入れからのぞいてた子でした。下北沢の小さな家でしたけど、写真や映画が好きで、ルノーに乗ってた小粋な父でした。

佐藤 ベンツでもキャデラックでもない。フランスの国民車なのが普通でカッコいいですよ。

大塚 お金持ちじゃないけれど、おしゃれなものにはこだわる家でした。父は医者になる夢を途中で諦めたから、私を医者にしたかったんです。

玉田 結局、好きなファッションの世界に道は開かれた。お母さまの遺伝子が勝っちゃったってことですね。

大塚 下北沢で育ったこともよかったかもしれない。先日、パリで高田賢三さんと食事を一緒にする機会があって、生地の話になったんです。「僕は下北沢にあった生地屋さんで服に使う生地を買ってた」って話になって。私が「きらきらした花柄の反物がいっぱい並んでるところじゃないですか」って聞いたら、そこだよ！ って。その店って3歳か4歳の頃に母がよく連れて行ってくれた店でした。

玉田 おしゃれで、遊び人だったお父さまを、お母さまの洋裁店が支えてた。

大塚 でも私は小学校に入学する前に病気になって、祖父母がいた佐賀に移り住むことになるんですけどね。

玉田 それからずっと九州ですか。

大塚 東京に行きたいとは思わなかったですね。高校を卒業して、ファッションの道に進みたかったけど父に反対されて医療系大学へ。でも、やっぱりファッションの道へ進みたくて、セレクトショップ

緊急事態をワクワクして楽しめるのが、コーディネーター気質。



やBEAMS熊本のレディス店の店長として働いた後、いきなりパリへ行っちゃうんです（笑）。

佐藤　スタイリストのあの人の出身地も熊本だし（笑）。おしゃれな街なんですよ。

大塚　熊本ではテレビのトークショーのMCもやってたから、街を歩くと声を掛けられる。周りの人がみんな優しくしてくれたんです。若い子からはボス的なお姉さんとして見られて、恋愛相談を受けたりしたりしてね。私の悩みも誰か聞いてよって！

玉田　博美さんが求めていたのは安定する幸せじゃなかったんだ。パリに行ったのはいくつのとき？

大塚　28・5歳。17万円を持ってパリへ向かいました。

玉田　カッコいいなあ。後先のことは考えない。

大塚　決めていたのは、住む場所は選ばない。どこでもいい、一番安い最初の物件に住む！　って。

玉田　どんな家だったんですか。

大塚　いまはおしゃれな街になっているんですけど、モンマルトルの近く、ピガールって歓楽街。ビジネスホテルのシングルルームくらいの広さでトイレは廊下。しかも詰まっていて使えない（笑）。

玉田　笑えない、笑えない（笑）。

大塚　病んでる人が住んでいたのか、壁は黄緑に塗ってありました。それでペンキを買ってきて白に塗り替えたんですけど、天井までは手が届かなくて、黄緑のまま。仕方なく、ポンピドゥーセンターで黄緑を基調としたマティスのポスターを買って、色を合わせて。こういう冒険をするためにパリに来たんだって、ワクワクしました。

玉田　普通思い描くパリのイメージにはほど遠いけれど、それを楽しめるって博美さんがもってるスゴいバイタリティですよ。

大塚　　円のホテルで過ごしながら、ペンキを塗りに帰る。一番幸せな時間だったかも。

佐藤　ケセラ・セラだねえ。コロナの時代を生き抜くヒントがここにある（笑）。大変なときって、リセットするタイミングなのかも。

大塚　そうですよね。緊急事態をワクワクして楽しめるのは、コーディネーター気質かもしれない。

玉田　熊本だったら、周りの男性たちがごちそうしてくれて優雅に暮らせてたのに。博美さんって、いつもどんな歌を歌うんですか。

大塚　越路吹雪かな。母が好きだった。パリに憧れた女性でした。一度パリに来たときにアラン・ドロンのディナーショーへ行って握手して、もう手を洗えないって興奮してた。

玉田　かわいい！　博美さんに似てますね。ところでファッションコーディネーターとして仕事するきっかけはなんだったんですか。

大塚　ある日、クリエイティブディレクターでスタイリストのソニア・パークさんがアイロンをかける人を探してるって。それで、アイロンがけなら私やりますよってその撮影に行ったんです。そのとき、男性のコーディネーターもいたんですが、ソニア・パークさんに「博美なら一人で全部できるんじゃないか」って勧められて。

玉田　パリに住んで何年目？

大塚　2年半経った頃です。31歳のときだから。日本人デザイナーのパリデビューをお手伝いしたのは、　年のYOSHIKI HISHINUMAが最初です。日本と世界のシステムの違いや仕事の進め方の違いを乗り越えないといけない。ショーの終わりの大きな拍手に涙が止まりませんでした。

玉田　パリのすごいのは、どんなところですか。



大塚　おばあちゃんがおばあちゃんの服を着てないこと。赤いジャケットに黒のエナメルのヒールで街を普通に歩いてる。

玉田　いくつになっても女性を忘れないこと。日本のおばあちゃんは、おばあちゃんの服を着てますよね。では、いま、企んでることを最後に。

大塚　子どもが家を出たパリのシングルマザーの友達との長屋計画。寂しく一人で暮らすより、仲よし同士テラスでバーベキューして暮らすってワクワクするでしょ。

佐藤　うーん、ワクワクする！

玉田　私もワクワクする！

大塚　一カ所に定住しなくてもいいんですよ。パリにも、東京にも長屋があって行き来できる。

玉田　それ、新しい老後！



After Talk

お金じゃ買えないエネルギー。

いつまでも若いって、気持ちの問題ですよね。博美さんとお話すると、年齢を忘れてしまいます。今日は下北沢に住んでいた幼少期の話が聞けて、びっくり。28歳で安定した暮らしを捨てて、憧れのパリに17万円だけ持って行くチャレンジ精神。世界で生きる女性の美しさ、たくましさ、大らかさ、見習わなきゃ



Host
玉田 泉



丸の内ハウス

新丸ビル7階に、9店のレストラン＆バーが入るフロアとして2007年に開業。中心部には各種イベントが開催できるスペースを配置し、さまざまな情報発信も行う

住所：東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸ビル7F
営業時間：11:00〜翌4:00（日曜、祝日、連休最終日は〜23:00）
※店舗により異なる　www.marunouchi-house.com

文＝吉永 淳　写真＝木内和美　text: Kiyoshi Yoshinaga　photo: Kazumi Kiuchi

はじまりの奈良

vol.42 / 食と農

食を「つくる」と、楽しく「食べる」。その両方を充実させていく。



奈良県の食と農の振興部内に、ちょっと変わった名前の部署「豊かな食と農の振興課」がある。この課から発表されたユニークな条例について話を聞いた。

企画協力＝三浦雅之
編集＝中森葉月
文＝小久保よしの
写真＝都甲ユウタ
cooperation: Masayuki Miura
edit: Hazuki Nakamori
text: Yoshino Kokubo
photo: Yuta Togo

「ぐるっとオーベルジュ」構想の一軒が、2019年7月に曽爾村にオープンした「森のオーベルジュ星咲〜きらら〜」。写真はランチコースの一品で、特集（P107）でも紹介している

奈良県が取り組む 食と農の一体的振興とは

年4月、奈良県における今後の食と農の在り方についてまとめられた「奈良県豊かな食と農の振興に関する条例」が同県より施行された。簡単に言うと、農業の現状やトレンドなどを調べて「食を支える農」という視点でまとめられた条例だ。

何がはじまろうとしているのだろう？ 奈良県の豊かな食と農の振興課の主任調整員・下浦隆裕さんは、その背景についてこう話す。

「消費者のニーズが多様化する一方で、生産者側では担い手不足や耕作放棄地の増加などの課題があります。消費者側は健康的な食生活を食に求め、生産者側は新鮮で良質な農産物の提供、個性や魅力づくりに励んでいます。食と農には密接なかかわりがあり、この消費と生産の融合による活性化を図りたいと考えました」

一体的な振興をすることで、消費者は食に対する理解を深め、感謝をするようになり、生産者は食を提供することにより誇りをもてるようになる。そうした狙いから、条例が組み立てられた。

条例は県民や来訪者を対象に、県民の健康で豊かな生活と、地域経済の健全な発展を目標としている。キーワードは、「安全で品質の優れた農産物」、「おいしく食べる機会」、「食のブランド化」だ。

奈良県の食と農の振興部の次長である原実さんが、主要な具体策について教えてくれた。

「基本的な施策のひとつが、食を楽しむ機会をつくること。桜井市にある『奈良県立なら食と農の魅力創造国際大学校（NAFIC）』で食と農の両方に強い担い手を生み出したり、ガストロノミーツーリズムの推進をしたりします」

ガストロノミーツーリズムとは、その土地の気候風土が生んだ食材、習慣、伝統、歴史などによって育まれた食を楽しみ、文化に触れることを目的としたツーリズムだ。国連世界観光機関（UNWTO）が推進し、欧米を中心に世界各国で取り組まれている。

「『ぐるっとオーベルジュ』という構想もあります。オーベルジュとは、地元ならではの食材を味わえる宿泊機能を備えたレストランのこと。県として、食と農を生かした宿泊施設のネットワーク化を図っています」

この数年で12軒のオーベルジュが立ち上がり、観光のキーにもなっている。

「さらに、新たな食文化を創造する『ならジビエ』も推進しています。現在、鹿肉やイノシシ肉といったジビエ料理を楽しめる店が県内に26店あります。今後は加工品も登録していく予定です」

そうした食の消費の一方で、食の提供、つまり生産側の充実も欠かせない。全国2位の生産量を誇る柿のほか、イチゴ、茶など産地を形成している農産物「リーディング品目」と、大和野菜、イチジクなどの新たな特産品「チャレンジ品目」を選定し、支援している。

「これまではプロダクトアウト（つくり手の計画を優先する方法）でしたが、マーケットイン（消費者のニーズを優先して提供）を行っていきます。製造小売業（SPA）で、企画から製造、小売までを一貫して行うアパレルのようなビジネスモデルを目指します」

今後は年末から年始にかけて県の公式サイトで県民から意見を集め、2月に計画案を議会にかけて3月末に策定し、4月から5カ年計画で進めていく予定だ。

「現代のライフスタイルに合わせて啓発し、輪を広げていきたいです」



食を楽しむ機会をつくる施策のひとつとして開催されているのが、奈良フードフェスティバル『C'festa（シェフェスタ）』。県内の生産物を消費者のみならず料理人にも知ってもらう機会になっている。（写真提供：エヌ・アイ・プランニング）



教えてくれたのは……
右）原 実さん
左）下浦隆裕さん

原さんは県の農業や食にまつわる部署に長年携わりながら、週末も9割は農業をしている"農業好き"。下浦さんも実家が農家で、農業土木技士でもある。県の「食と農」のため、熱く活動する二人だ

event information

人と人の出会いを生む場所
奈良の「いま」を知るなら、coto cotoへ

小誌プロデュースの下、奈良市の観光の中心にある公共施設の一部を活用して誕生したcoto coto。大和野菜を使った料理や地酒、曽爾（そに）高原ビールなどが楽しめるほか、併設のギャラリースペースで展示やイベントを開催。8月には「食と農」をテーマにトークショーを行った。



coto coto（コトコト）
住所：奈良県奈良市東寺林町38
（奈良市ならまちセンター 1F）
Tel：0742-22-6922
www.cotocoto.nara.jp

Discover Japan
ZEKKEI PROJECT

Instagram連動

絶景プロジェクト

あなたの写真が誌面に載るかも!?

今月のテーマ
「青」

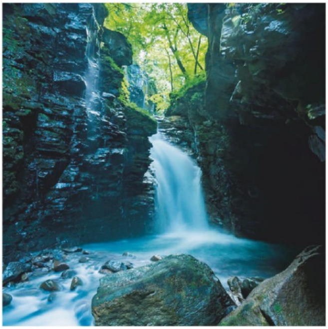
月ごとに移り変わるニッポンの景色。Discover Japanでは、Instagramを利用する読者の皆さんに、日本の絶景を撮影した写真を投稿いただくフォトコンテストを毎月開催。まだ見ぬニッポンの絶景を集めます！



Place
北海道／白金青い池

@haco358

「北海道の自然は多彩な色で魅せますが、この場所の幻想的な青と立ち枯れた木々のコントラストは、自然の奥深さを再認識させてくれます」



Place
栃木県／スッカン沢

@yu_tern7

「まるで屋久島のように滝が流れ落ちる苔の森。まさに圧巻であり、感動を与えてくれます。マイナスイオンを感じたい方はぜひ」



Place
山梨県／山中湖

@archi_kobayashi

「夏富士と泳ぐ朝。湖畔に朝陽が差しだすと同時に、朝もやの中から富士が出現し、一羽の白鳥が優雅に泳ぎ込んできました」



Place

愛知県／羽豆岬

@gobrinj

「知多半島の最南端に位置する波豆岬。アイドルグループSKE48の楽曲でも有名。青い空、視界は青一色の世界です」



Place

静岡県／山伏山

@terada223

「南アルプスの山伏山山頂付近にはヤナギランの群生があり、見学者で賑わいます。登山途中に見た金星が美しく心に残りました」

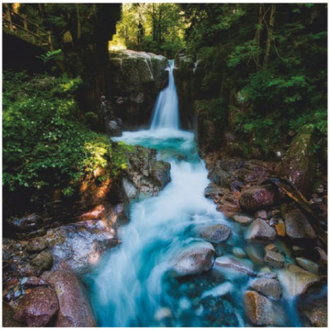


Place

沖縄県／うるま市果報バンタ

@junyahirosawa

「地元の人が薦める隠れ絶景スポット。エメラルドブルーの太平洋を望む、絶壁の岬の青と小さな浜辺に心奪われました」



Place

岐阜県／夕森公園 竜神の滝

@yasu.mo_1967

「誰もいない早朝から朝を待っていました。やがて日が当たりはじめると、透き通った水の流れがだんだん青さを増していきました」

応募要項

毎月テーマに沿った写真をInstagramで投稿いただき、編集部が選定。
Instagramと誌面にて発表及び掲載させていただきます。

☑ 季節の絶景写真(過去に撮影した写真でもOK)

☑ ハッシュタグ **「#DJ絶景プロジェクト」** を付けて、下記項目とともに投稿してください

- キャプション(その写真を選んだ理由、場所の感想等)60字程度
- 撮影場所
- 撮影月
- 可能な場合は、データサイズ(2.3MBなど)

次回、10月の募集テーマは

「秋の足音」

応募締切

2020年10月18日(日)21:00

琵琶湖のすべてが学べるミュージアムがリニューアル







上）トンネル水槽では、琵琶湖の深場に生息する生物たちを観察できる。下右）ツダンスキーゾウの半身半骨標本を世界ではじめて展示。下左）標本や剥製などの実物資料を手に取り調べられる展示室「おとなのディスカバリー」も

日本最大の湖である琵琶湖は、　万年という長い歴史をもち、古代湖と呼ばれる湖のひとつ。琵琶湖には　種以上の生き物が生息し、60種以上の固有種が存在している。人間も古くから湖の周りで生活し、その豊かな自然を利用した伝統的な暮らしを続けてきた。そんな生き物や人間の暮らしを支える〝びわこのちから〟が学べる琵琶湖博物館がリニューアルオープン。誕生から現在までの歴史物語を紹介する展示室やまるで琵琶湖の底にいるような体験ができる水族展示室をはじめ、さまざまな角度から琵琶湖の魅力を体感できる。大人も子どもも探求心をかき立てられる仕組みが満載なので、この秋、家族や仲間とのお出掛けにもぴったりだ。



琵琶湖博物館

オープン日：10月10日（土）
住所：滋賀県草津市下物町1091
時間：10:00～16:30（入館～16:00）
休館日：月曜（休日の場合は開館）
料金：一般800円、大高生450円
Tel：077-568-4811　www.biwahaku.jp

人と食文化が“かき混ざる”、みんなの台所。



この秋、京都・河原町にコワーキングスペースなどを備える交流拠点「QUESTION」が開業。8階にはキッチンとダイニングを兼ね備えた会員制のコミュニティキッチンが誕生する。月会費を払うと利用ができ、食材や酒を持ち込み自分たちで料理と食事を楽しむことができる。また、工芸品を実際に利用できる「使えるギャラリー」や、想いに触れながら農家と一緒に料理をつくるイベントなども開催される予定だ。食べるだけではなく一緒に料理をつくることで、より深いつながりが生まれそうだ。



QUESTION コミュニティキッチン

オープン日：11月2日（月）
住所：京都府京都市中京区河原町通御池下ル下丸屋町390-2
Tel：075-585-4190
https://question.kyoto-shinkin.co.jp

主な提供サービス

クリーニング	ダイニング	キッチン	イベント
調理器具や食器、ゴミなどの後片づけサービス	最大140人収容のダイニングスペース	調理設備・器具が揃う10mのアイランドキッチン	食文化を体感できる企画や展示、イベント

文＝編集部　text: Discover Japan

こんなトイレ見たことない!

ウォシュレットをはじめ、快適さを追求する日本のトイレは世界に誇る「おもてなし」文化のひとつ。しかし公共トイレはマイナスな印象が強く、利用者が限られている状態にある。そんな公共トイレを、クリエイティブの力で、性別、年齢、障がいを問わず、誰もが快適に使用できるものにしようとするプロジェクトが始動。本プロジェクトでは、安藤忠雄さんや伊東豊雄さん、隈研吾さんなど、世界で活躍する16人のクリエイターたちが公共トイレをデザイン。今年夏から来年夏にかけて、東京・渋谷区にある17カ所の公共トイレが生まれ変わる。従来よりも清掃をはじめとしたトイレの維持管理も強化。それぞれに個性豊かなトイレをめぐってみるのもいいかもしれない。



代々木深町小公園に設置された坂茂さんの作品。外壁のガラスは鍵を閉めると不透明になる　撮影：永禮 賢　提供：日本財団



大きくせり出した屋根庇が特徴的な安藤忠雄さん作「あまやどり」は神宮通公園
撮影：永禮 賢
提供：日本財団

THE TOKYO TOILET
https://tokyotoilet.jp

修験道の聖地で体感する、秋の自然美。

世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」の主要構成要素である奈良県天川村の大峯山。およそ　年前に修験道の開祖である役行者によって開山されたといわれるこの山は、いまも女人禁制が守られ、山伏が修行のために登る、数ある霊山の中でも稀有な山だ。例年5月上旬から9月半ばにかけて行われる山伏修行1日入門では、かつての修行者たちが挑んだ行場で修行を体感することができる。またこの秋、天川村を含めた3町村が会場となるアートイベントが開催。

大峯山から流れる美しい山上川や関西では珍しい鍾乳洞などをめぐる遊歩道コース「洞川自然研究路」には、絶景との調和を楽しめるアート作品も展示される。これから見頃を迎える紅葉と併せて訪れてみては。









右）大峯の山々からあふれる水が創る山上川。中）関西では珍しい面不動鍾乳洞内は奈良県の天然記念物に指定。左）龍泉寺。役行者が発見した泉に八大龍王尊を祀ったのが起源といわれる

洞川自然研究路
住所：奈良県吉野郡天川村洞川温泉周辺
所要時間：約3時間（約9.6km）
問：大峯山洞川温泉観光協会
Tel：0747-64-0333
www.dorogawaonsen.jp

「MIND TRAIL 奥大和 心のなかの美術館」
会期：～11月15日（日）
※天川村は10月18日（日）～
http://mindtrail.okuyamato.jp

修験道体験についてはコチラ

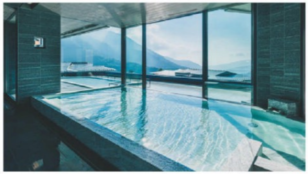
文=編集部　text: Discover Japan

自然と大地を間近に感じる、こもりたくなる温泉宿





右）相模湾を望み宮ノ下を見下ろす東棟の緑をより近くに感じられる客室は全室温泉露天風呂付き。左）展望露天風呂「明星」は通称“大文字山”と呼ばれる明星ヶ岳を望む。下）滞在の合間は共用の「水のテラス」でのんびりしよう



北は仙石原、東は箱根湯本、西と南からは芦ノ湖へと続く箱根観光の中心地である神奈川県・強羅。雄大な自然が広がるこの地に、落ち着いた和の空気と現代的な過ごしやすさを兼ね備えた温泉旅館「佳ら久」が開業した。全室に備えた温泉露天風呂に加え、3つの貸し切り風呂、最上階にはふたつの露天風呂を有し、そのすべてから箱根屈指の眺望が楽しめる。洗練された客室とバルコニーに設けられた温泉露天風呂は、自然との一体感や非日常を味わえておこもり滞在にも最適。身と心を芯から癒してくれる湯を堪能して。

箱根・強羅 佳ら久

住所：神奈川県足柄下郡
箱根町強羅1300-8
料金：1泊2食付4万1950円～
（税・サ・入湯税込）
客室数：70室
Tel：0460-83-8860
www.gora-karaku.jp

スパ付き宿泊プラン実施中!

スパ「Gora Spa AIOI」での“温泉×五行説スパ”が付いたプランが展開中。ボディからフェイシャルまで完全個室のオーダーメイド施術を体感しよう。
期間：～2021年3月31日（水）

デザインの街・富山で出合った民藝




右）デザイン活動家・D&DEPARTMENTディレクターのナガオカケンメイさん。左）イベントでは、最新の活動についても語った

日本全国探しても、ビルの壁一面にポスターが張ってあるなんて街は、富山以外で見たことがありません。僕の師匠でもある桐山登士樹さんが、　年に富山県総合デザインセンターを開設されたことも大きな理由のひとつだと思いますが、知事をはじめ富山の人はとにかくデザインへのリテラシーが高い。そして、ものづくりへの熱量も高い。それはD DEPARTMENT TOYAMAのショップで、公開商品選定会を行った際に、強く感じました。

いまは、砺波でものづくりの道場のような場所をつくっています。僕は民藝の考え方には懐疑的だったのですが、砺波で参加した民藝夏期学校がきっかけで、民藝に夢中に。富山はデザインに加え、民藝の街でもありました。

原稿は8月31日（月）に日本橋とやま館で開催されたクリエイターズトークより構成

次回予告

伝統工芸の未来はカジュアルダウンにあり?



和紙職人
川原隆邦さん

富山県立山町で川原製作所を構え、和紙づくりを行う職人・川原隆邦さんが次回のゲスト。「伝統工芸はもっと場所から自由になっていい」と話す川原さんは、完全受注生産で和紙の新たな可能性に挑戦し続けている。次なる目標に、海外拠点、会社員になって“複業”で和紙づくりを行う、など新たな角度で伝統の継承を考える川原さんは、どのような伝統工芸の未来を描いているか？

クリエイターズトーク Vol.46

開催日：2020年10月22日（木）
時間：19:30～20:30
会場：日本橋とやま館　住所：東京都中央区日本橋室町1-2-6 日本橋大栄ビル1F
料金：1500円（定員20名）
申し込み：下記ウェブサイトより
http://eventregist.com/e/toyama46_2

文＝中森葉月　text: Hazuki Nakamori

次号予告

暮らしを見直すこの冬、五感を豊かにしてくれる「うつわ」に再注目して家時間を楽しもう。

これからの暮らしのうつわ選び。

生活様式が変化した今年。
家で過ごす時間が増え、暮らしを見直す人々も増えた中で、再注目したいのが「うつわ」です。
今年の年末年始は、自宅で家族や仲間と食卓を囲む場面も増えそうな予感。
お気に入りのうつわがあることで、そうしたシーンもいっそう豊かになります。
ニッポンは世界に類を見ないうつわ大国。
うつわは日本人にとって身近な存在であり普遍的なコンテンツですが、
今回の特集では、2020年の変化を経て、
いまあらためて知りたい存在としてうつわにフィーチャー致します。
選びたいのは、これからの暮らしを豊かにしてくれるうつわたちです。

2020年11月6日発売

統括編集長
高橋俊宏　Toshihiro Takahashi

プロデューサー
林　尚史　Naofumi Hayashi

別冊編集長
吉田健一　Kenichi Yoshida

副編集長
今　智子　Tomoko Kon

CAP
渡邊一平　Ippei Watanabe
武山直生　Naoki Takeyama

編集部
中野和香奈　Wakana Nakano
髙橋香織　Kaori Takahashi
田中理世　Rise Tanaka
八幡　栞　Shiori Yahata
佐藤　茜　Akane Sato

コンテンツプロデュース
吉住悠佑　Yusuke Yoshizumi
小穴啓介　Keisuke Oana
横山　凜　Rin Yokoyama
佐藤　萌　Megumi Sato
宮地菜月　Natsuki Miyaji

販売・セールスプロモーション
高見優貴　Yuuki Takami

Art Director
千葉直樹　Naoki Chiba
Ophelia Design Studio.

Designers
村上圭以子　Keiko Murakami
市川沙耶　Saya Ichikawa
麻生　愛　Ai Aso
鈴木みゆ　Miyu Suzuki
森迫華子　Hanako Morisako
PEACS Inc.

千葉美穂　Miho Chiba
Ophelia Design Studio.

DTP Section
大野如子　Naoko Ono
PEACS Inc.

Proofreader
伊藤剛平　Takehira Ito
山田佑美　Yumi Yamada
松浦まゆ　Mayu Matsuura
當間菜月　Natsuki Toma
PEACS Inc.

発行人
高橋俊宏　Toshihiro Takahashi

発行・発売
株式会社ディスカバー・ジャパン
〒108-0073　東京都港区三田3-4-18 二葉ビル11F
代表　Tel : 03-6812-9791
編集部　Tel : 03-6812-9793
コンテンツプロデュース部　Tel : 03-6812-9792
販売　Tel : 03-6804-3028

印刷所　大日本印刷株式会社
Printed in Japan

編集部では皆さまからの情報・ご意見・
ご感想などをお待ちしております。
https://discover-japan.co.jp

いますぐフォローを！

Discover Japan WEB
http://discoverjapan-web.com

Facebook
@DiscoverJapan

Twitter
@Discover_Japan

Instagram
@discoverjapan

菓子研究家　福田里香の

民芸お菓子巡礼

第94回　岡山県高梁市
三宅製菓本店の「備中神楽面最中」

文＝福田里香　写真＝馬場わかな
text: Ricca Fukuda　photo: Wakana Baba

福田里香（ふくだ・りか）

菓子研究家。書籍や雑誌を中心に活躍。8年間にわたり続いている本連載をまとめた書籍『民芸お菓子』が小社より発売中







右）芹沢銈介デザインの倉敷緞通。最中は左から素戔嗚尊（すさのをのみこと）、建御名方命（たけみなかたのみこと）、櫛稲田姫（くしなだひめ）、思兼命（おもいがねのみこと）。上）備中和紙製の栞。下）神楽舞柄の包装紙

data

三宅製菓本店

住所：岡山県高梁市成羽町下原577
Tel：0866-42-3105
営業時間：8:30 ～ 16:30
定休日：土・日曜
www.miyakeseika.jp

備中は現在の岡山県西部です。「備中神楽」は、国指定重要無形民俗文化財として、この地方に継承される郷土芸能。秋祭りに舞う備中神楽には、役指し舞や莫蓙舞などの神事舞に加え、大蛇退治などの神代神楽といった多彩な演目があります。

踊り手がつける面をモチーフにしたお菓子が「備中神楽面最中」です。製造元の「三宅製菓本店」は、備中神楽の発祥地・高梁市で（明治38）年に創業した老舗。備中神楽面最中の中身は、北海道産大納言小豆と最高級白双糖で炊き上げた粒あんです。パリッと軽やかな最中皮は、岡山県産のもち米製。大変贅沢な味わいです。

現在は販売終了となりましたが、三宅製菓本店では備中神楽面最中と「倉敷緞通」を組み合わせた贈答セットがありました。倉敷緞通は、柳宗悦がディレクションした民藝品です。当初無地だった緞通に縞柄を提案し、さらに図案を芹沢銈介に依頼して「倉敷緞通」と命名しました。神楽面も民藝です。郷土芸能と民藝品の組み合わせは、この上なく相性がよくすてきです。